

LA GAIA MENSA
DI VINO SINCERO PANI CONDIMENTI
E FUOCHI ARDENTI

sei racconti

*concorso letterario
Villa Petriolo
2010*

Edizioni ETS



www.edizioniets.com

© Copyright 2010

EDIZIONI ETS

Piazza Carrara, 16-19, I-56126 Pisa

info@edizioniets.com

www.edizioniets.com

Distribuzione

PDE, Via Tevere 54, I-50019 Sesto Fiorentino [Firenze]

ISBN 978-884672707-7

PREMESSA

*Al ricordo di Ugo Tognazzi
e della sua “cucina d’arte”*

Presi tra due fuochi, da una parte il ricordo delle antiche arti leccarde, su cui preme la nostalgia e il rimpianto, dall’altra una scienza, che non è più una saporita sapienza, ma cultura nutrizionale, gli atti alimentari si sono inesorabilmente allontanati dai due caratteri princeps della gourmandise, l’esigenza della cerimonia e del comico. La prima come parodia assoluta del rigore scientifico, il riso come condimento che può far diventare commestibile il reale, che può operare quella transustanziazione di cui il mondo alla rovescia di giullari e poeti aveva capito benissimo il fine: affermare la sostanza che sorregge il senso del mondo.*

La quarta edizione del concorso letterario di Villa Petriolo apparecchia la tavola. Pane vino e fantasia quanto basta a sfamare corpo e spirito. Il bando 2010 del concorso letterario dell’azienda vinicola di Cerreto Guidi festeggia il piacere. Di cucinare, mangiare insieme. Cibi, parole. Divertendosi a mescolare. Ingredienti, metafore. Frequentato da sempre in letteratura o sulle tavole del palcoscenico, il paragone tra la cucina ed il linguaggio risale all’origine della specie umana: entrambi sono mezzi per esprimere la propria identità culturale, strumenti per autorappresentarsi e comunicare; quale eccezionale dispositivo anche per mediare fra culture differenti, in cucina si può sperimentare qualsiasi contaminazione, ogni fantasia. Il protagonista del caustico film “La grande abbuffata” Ugo Tognazzi, al

* Gianni-Emilio SIMONETTI, *La sostanza del desiderio. Cibo, piaceri e cerimonie*, DeriveApprodi, 2005.

cui ricordo il bando di quest'anno è dedicato, amava definire la sua una "cucina d'arte": "io sono il creatore della scena e il suo esecutore, il demiurgo che trasforma le inerti parole d'una ricetta in una saporita e colorata realtà, armonizzando e proporzionando gli ingredienti, percependo, anche emotivamente, il giusto punto di cottura, partecipando visceralmente alla frittura delle patatine, soffrendo con l'aglio dentro l'olio bollente, estasiandomi di soffritto, beandomi d'ogni sugo, perdendomi fra gli aromi e gli odori, amando una fogliolina di basilico appena colta, immolata sui fumanti maccheroncini al pomodoro [...]. Do un'importanza fondamentale anche alla scenografia che l'accompagna, all'atmosfera che la circonda, a tutto quel flusso di sensazioni piacevoli che ti provengono dalla memoria o dall'ambiente, e che investono prepotentemente il piatto che hai davanti, arricchendolo di antichi e nuovissimi significati".

Scegliete dunque i prodotti, i vocaboli; uniteli seguendo le vostre ricette preferite e le forme grammaticali più adatte; rispettate l'ordine delle vivande, il menu – ossia, la sintassi – e le consuetudini conviviali (la retorica) che vi appartengono. Innaffiate il cibo con del vino sincero e cercate una compagnia che sappia gioirne. Siamo pronti ad assaporare ciò che farete cuocere dentro di voi piano piano, bollendo lentamente. Componete le parole e portate in tavola. Aggiungete un posto per Villa Petriolo. Noi pensiamo al vino.

Silvia Maestrelli

SOMMARIO

PREMESSA	5
<i>Silvia Maestrelli</i>	
I premio	
FELICETTA	15
<i>Antonio Giordano</i>	
II premio	
FOSSILI	23
<i>Sara Beinat</i>	
III premio <i>ex æquo</i>	
LA SCARPACCIA	27
<i>Fabrizio Giunta</i>	
III premio <i>ex æquo</i>	
IL MAGICO FILTRO DI VITALE	33
<i>Michele Raul Trojano</i>	
Premio sezione speciale “Il vino dell’amicizia” Istituto Superiore Statale Enriques	
TUTTO FINÌ CON ZACH	39
<i>Virginia Gianhecchi</i>	
Premio internazionale Strada dell’olio e del vino del Montalbano	
IL SENSO DI PEDRO... E LA TAVOLA SERVITA PER L’AMORE	45
<i>L. Angel Naya</i>	

Finito di stampare nel mese di giugno 2010
in Pisa dalle
EDIZIONI ETS
Piazza Carrara, 16-19, I-56126 Pisa
info@edizioniets.com
www.edizioniets.com