

l'inconfondibile tristezza della torta di limone

l'inconfondibile **tristezza della torta di limone**

mercoledì, 22 febbraio 2012 07:00

Last Updated on mercoledì, 22 febbraio 2012 10:47

Written by MARIA TERESA DIMARCO

2 Comments

l'inconfondibile **tristezza** **della torta di** **limone**

Si dice comunemente che il cibo sappia veicolare emozioni, ma se la cosa la prendessimo davvero alla lettera e, per una sorta di sensibilità esasperata, fossimo in grado di cogliere il sentimento di chi ha cotto un dolce, infornato un biscotto, farcito un tacchino?



C'è da credere che una tale sensibilità più che come un dono, finirebbe per configurarsi come una maledizione, ed in effetti è proprio questa l'idea che anima il geniale romanzo di Aimée Bender.

La piccola Rose Edelstein, in occasione del suo nono compleanno, si accorge per la prima volta, ma con assoluta precisione, che il cibo non ha semplicemente il gusto dei suoi ingredienti, ma che contiene anche i sentimenti di chi quel cibo ha preparato, mentre lo preparava. Così la torta di limone le rivela tutta la tristezza e la frustrazione della mamma apparentemente felice e allegra, così i biscotti della pasticceria dell'angolo contengono la rabbia del ragazzo che li cuoce sognando un altro lavoro, un altro destino, così il sandwich dell'amica di scuola la riempie d'invidia per l'armonia familiare che ne traspare ad ogni morso. Il cibo diventa una fonte eccessiva di informazioni e di segreti, per lei che è in grado di sentire ma forse non di accettare di sapere. Tutto le viene rivelato di chi le sta intorno, non al primo sguardo, ma di certo al primo morso e con il tempo la sua capacità si affina tanto da poter arrivare lontano, fino a sentire il sentimento di chi ha coltivato il grano, di chi ha infornato e confezionato il pane in cassetta, arrivando a distinguere al gusto uno stabilimento industriale dall'altro.

Proprio la necessità di difendersi spingerà Rose sui prodotti industriali, quelli dove l'assenza di manipolazione umana significa assenza di sentimento, dunque appiattimento verso un gusto rassicurante appena un poco plastico. Ma è un espediente che argina il problema e che funzionerà per il tempo dell'adolescenza; crescere vorrà invece dire cercare il cibo che sa di buono, che ha dentro di sé il sentimento del cibo, la cura e la concentrazione del pensare proprio al cibo. La giovane protagonista lo troverà in un piccolo bistrot francese e sarà lì che, il libro ce lo lascia solo intuire, avrà inizio il suo apprendissage: cucinare con il proprio sentimento potrà essere una soluzione?

"Funziona anche con i sandwich?, domandò.

Io non mi mossi. Lui me lo porse. George osservava con una specie di curiosità neutra e io non sapevo bene cosa dovevo fare, così lo scartai e diedi un morso. Si trattava di un sandwich senape-prosciutto-formaggio fatto in casa, con pane bianco e una piccola foglia di lattuga nel mezzo. Non male, per essere cibo. Buon prosciutto, senape piatta proveniente da un'industria efficiente. Pane comune. Stanchi i raccoglitori di lattuga. Ma nel sandwich nel suo complesso sentii quasi il sapore di una specie di grido. Come se il sandwich stesso mi gridasse qualcosa, gridasse amami, amami, davvero forte."

Aimée Bender, *L'inconfondibile tristezza della torta di limone*, Minimum fax, Roma 2011
Euro 16, 50