

Caro Direttore Vanity Blog Barbablog PopUp L'infedele Ritorno di Fiamma iNoi
 Orosco di Antonio Capitani - Vanity Fair Masquerade Audizioni Lui e lei Vincino Mina per voi
 Mediablog Blog retrò New York Stories Matroska Lezioni Private Io sono qui
 Imbarco Immediato 3 cose che devi sapere oggi Sex and (the) stress Ti guido in
 tele **BookFool** Rotellando eCocentrica Sold out VanityGames Passaggio a Nord Ovest



BOOKFool di Laura Pezzino

8 settembre, 2012

Incontri mantovani – Aimee Bender

*** Di come riuscii a portare a termine un'altra missione, guadagnandone due ricette e una riflessione quasi filosofica sulla composizione del tessuto della mia gonna. ***

Aimee Bender ha 43 anni ed è una delle scrittrici americane (californiana) da leggere in questo momento. Per capirci: i suoi punti di riferimento sono Calvino, Márquez, Andersen e i fratelli Grimm, e la critica americana quando parla di lei si riferisce al «nuovo realismo magico».



Esurreali sono in effetti i titoli delle sue opere. Dopo il successo, nella stagione autunno-inverno '11-'12, del suo *L'inconfondibile tristezza della torta al limone* (minimum fax, pagg. 332, 16,50 euro), esce in questi giorni *La ragazza con la gonna in fiamme* (minimum fax, pagg. 175, 14 euro). Aimee racconta qui a Mantova dove ha trovato l'ispirazione per un titolo così bizzarro: «Era il 1995 e con un'amica eravamo andate a fare shopping a San Francisco. Entriamo in un negozio e dietro la cassa vedo appeso un cartello che dice più o meno così: "Chi ha comprato questa gonna (foto) la riporti indietro: è infiammabile". Ricordo di avere detto alla mia amica che avrei voluto un giorno scrivere un racconto con quel titolo. È stato uno di quei casi in cui viene prima il titolo della trama». Cita poi, durante il suo incontro, una frase di **Flannery O'Connor**, che chiunque viva per la scrittura (e la Bender la insegna pure: tra le sue allieve c'è anche **Karen Thompson Walker**, che ha da poco pubblicato *L'età dei miracoli* per Mondadori) dovrebbe ricordare sempre nelle proprie preghiere:

«**C**redere è la luce per vedere e non
 ciò che vediamo o il sostituto di
 ciò che vediamo».

Infine, arrivando a una delle 6 missioni che mi ero prefissata prima di partire per il Festivalletteratura, ecco che cosa Aimee Bender ha risposto alla mia doppia-domanda.

Facendo riferimento al suo *L'inconfondibile tristezza della torta di limone*, dove la protagonista ogni volta che mangia del cibo ha il dono di sentire le emozioni provate da chi l'ha preparato, che cosa cucinerebbe per dire a qualcuno: «mi sto innamorando di te» e «perdonami se ultimamente non ti ho prestato molta attenzione»?

«Per il primo, preparerei cibi ricchi e deliziosi, formaggi, cioccolato, ma anche *finger food*: niente di pesante, qualcosa di bello anche da vedere. Forse anche delle tapas. Per farmi perdonare di avere trascurato qualcuno, gli offrirei un grande piatto caldo, magari di lasagne, qualcosa che infonda fiducia».

**E voi avete suggerimenti culinari migliori per
 DIRE L'AMORE e CHIEDERE IL PERDONO?**

di Laura Pezzino CATEGORIE: Appuntamenti | TAGS: Aimee Bender, Festivalletteratura Mantova, minimum fax



Rice 08/09/2012 at 16:27

Ora so cosa comprare su Amazon! Grazie mille!

Replica

**lu** 09/09/2012 at 06:05

mi viene in mente l'impepata di cozze o chessò, la fett'unta: a pensarci sono due cose in cui ci si sporcano le dita e magari poi si ride insieme... per il perdono? una crostata che riempra la casa di profumo, la crema coi biscotti con la ricetta di mia madre, qualche vecchio piatto. Insomma, quelle cose che, se hai a cena la classica coppia di amici, lui dice a lei: – Tu, questo, non me lo fai mai. E aggiunge, lamentoso: – Questo non lo mangio da quando ero piccolo! E a te viene voglia di ritirargli il piatto.

Replica

**Laura Pezzino** 09/09/2012 at 07:01

Sporcarsi, mi piace.

La crema coi biscotti, mi piace.

Replica

**cettina** 09/09/2012 at 06:58

l'avevo scritto ieri cosa pensassi non è andato in porto .ci riprovo poichè Laura è veloce ed efficace a presentare gli autori ho già deciso che non leggerò la Bender , per il realismo magico ho letto 3 marquez molto affascinanti bastano .per l'amore una sacher fatta arrivare da Vienna , per il perdono potrei fare una pizza una delle poche cose che so fare

Replica

**Laura Pezzino** 09/09/2012 at 07:03

La Sacher da Vienna, ucciderei per.

La pizza, adoro.

Grazie Cettina, buona domenica!

Replica

**Patrizia** 09/09/2012 at 09:58

Senza andare troppo lontano: la Sacher della Sig.ra Valzani in Via del Moro a Trastevere. Entri e ti ritrovi negli anni '50, in un mondo di cose piccole e buone. La signora, ormai anzianissima, ancora con verve discute con i fornitori. E il movimento di furgoni della UPS davanti al negozio, sono la prova di quanto sia richiesta. Da provare anche i cannoli siciliani, livelli altissimi.

Tornando al post: "Una delle cose che mi ha colpito di te, la sera del 15 Agosto è stata la calma, l'eleganza, in una parola l'ordine "pulito" con cui morbidamente (si puo' dire?) ti muovevi in cucina. Ti guardavo con discrezione, un po' ero in imbarazzo, da quando eri venuta a prendermi alla stazione. Non so, forse perché ti conoscevo poco, anzi punto (passami questa toscanità). Sta di fatto che cucinavi, e tanto anche, e ti muovevi, guidavi, in un certo senso dirigevi pure i lavori, con fermezza e gentilezza. Avevi messo una polo blu, panni comodi per lavorare, ed era bello starti a guardare senza farmi notare.. stavo così bene...e tu eri così assorta a preparare... si vedeva che ci tenevi perché tutto fosse perfetto. E non so come e perché ma sapevo che tutto quello era per me, come è stato in tutti questi anni".

Mail inviatami al quarto anniversario, metà cammino... un mese fa è finita. Oh, questo blog sta diventando infrequentabile per me.

Replica

**Laura Pezzino** 09/09/2012 at 10:45

Fa bene buttare fuori le cose.

Buona domenica Patrizia.

Replica



©Edizioni Condé Nast S.p.A. -
P.zza Castello 27 - 20121

Milano CAP.SOC. 2.700.000
EURO I.V. C.F.e P.IVA -
REG.IMPRESA TRIB. MILANO
N. 00834980153

SOCIETÀ CON SOCIO UNICO

VANITY FAIR.it

[Join us on Facebook](#)

[Follow us on Twitter](#)

[Subscribe to our RSS feed](#)

WIRED

VOGUE

GLAMOUR

STYLEIT

GQ.COM

INTERNATIONAL
EDITIONS