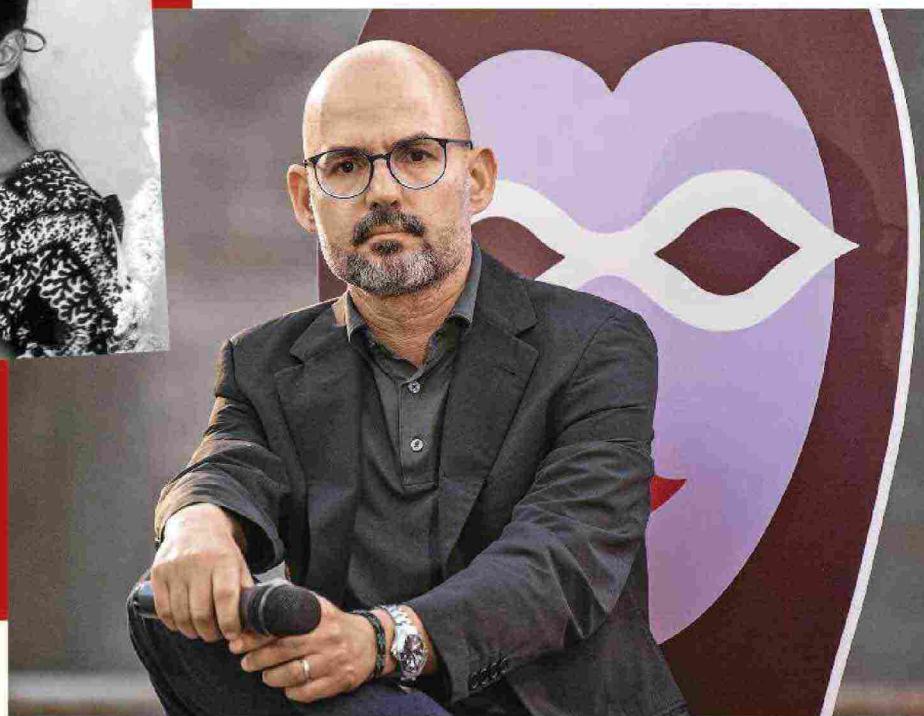


GENTE SEDIAMOCI A TAVOLA CON GLI SCRITTORI PIÙ CELEBRI



UN'OPERA PASSATA DA MADRE A FIGLIO
Sopra, Oretta Bongarzoni, giornalista culturale di *Paese Sera*; scomparve nel 1994, pochi mesi dopo aver dato alle stampe *Pranzi d'autore*. Ora suo figlio, lo scrittore Davide Orecchio (a destra), ha ripubblicato una nuova edizione per *Minimum fax* (sotto, la copertina). «È diventato un cult», dice.



IL LIBRO CHE RACCONTA LE RICETTE LETTERARIE

DAL TIMBALLO DI MACCHERONI DEL *GATTOPARDO* ALL'OMELETTE DI *SOSTIENE PEREIRA*, IL CIBO HA SEMPRE FATTO CAPOLINO TRA LE PAGINE PIÙ BELLE DI TANTI CAPOLAVORI. «L'OBIETTIVO? LEGGERE E ANCHE INVOGLIARE A CUCINARE»

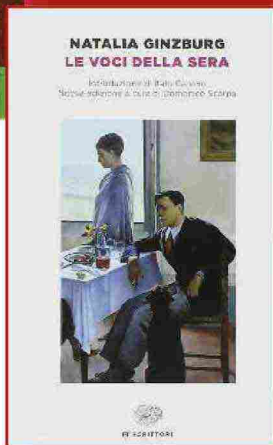
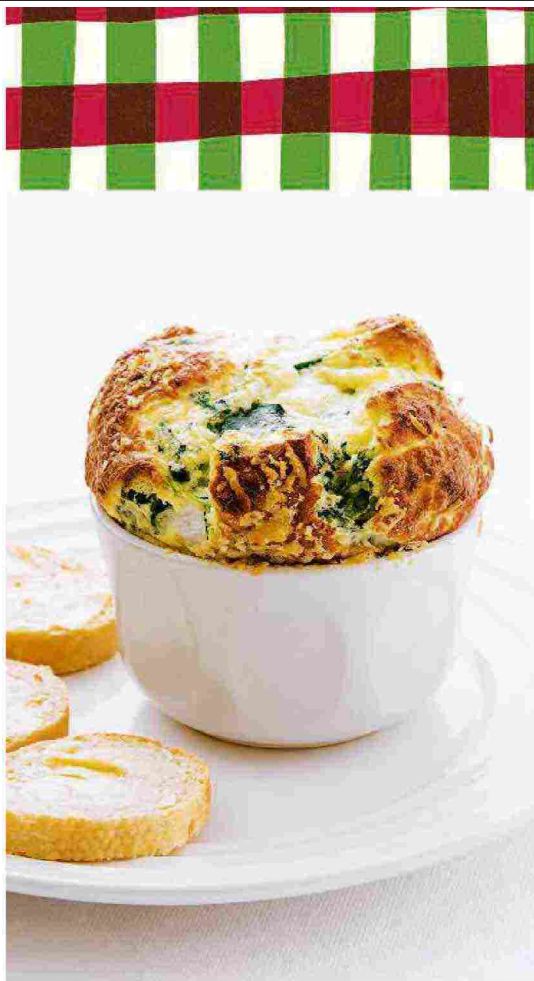
di Federico Vergari

La cucina si è spesso ricavata un proprio spazio all'interno della grande letteratura: chi non ricorda il timballo di maccheroni del *Gattopardo* o l'omelette alle erbe di *Sostiene Pereira*, di Antonio Tabucchi, per non parlare del Christmas pudding di Joyce? Mossa da questa (condivisibile) convinzione, nel 1994

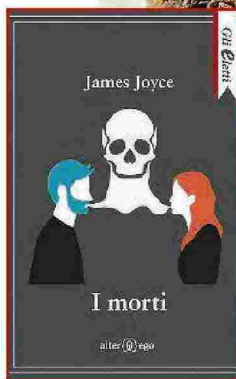
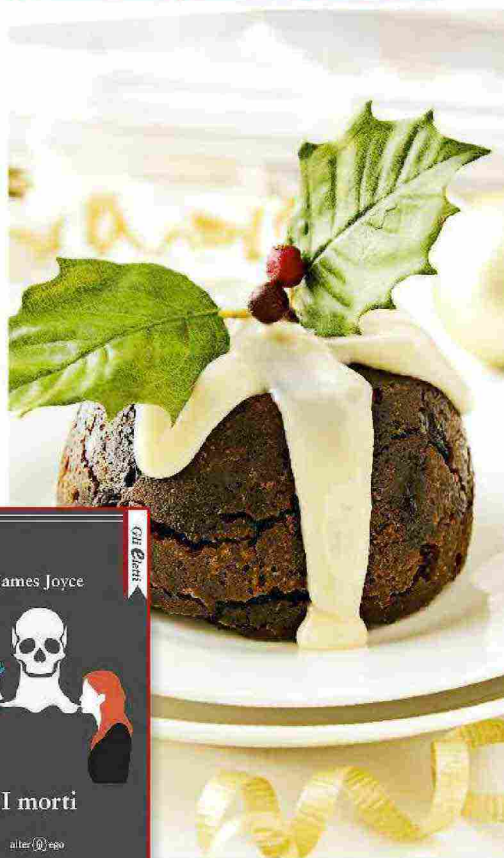
Oretta Bongarzoni – all'epoca giornalista culturale per le pagine di *Paese Sera* – scrive *Pranzi d'autore*: un viaggio culinario nel mondo della letteratura. Il libro riscuoterà un discreto successo (di cui l'autrice, morta pochi mesi dopo l'uscita, non potrà godere) e diventerà un piccolo oggetto di culto, tanto che quasi trent'anni dopo il figlio dell'autrice, Davide Orecchio (anche lui scrittore, nella dozzina del Premio Strega

2022), decide di mettersi al lavoro per dare una seconda vita al capolavoro letterario-culinario della madre. Torna così *Pranzi d'autore* (*Minimum fax*, 20 euro, 125 pagine). «Il cibo è importante nella letteratura perché lo è nelle storie delle nostre vite», spiega Orecchio, «che nascono anche davanti a una tavola imbandita».

Ci sono libri bellissimi e tanti autori che dedicano pagine al cibo.



MORBIDO SOUFFLÉ ALLA GINZBURG
 Il delizioso soufflé di spinaci che compare in *Le voci della sera* pubblicato da Natalia Ginzburg nel 1961: «Sarebbe stata senza dubbio la ricetta preferita di mia madre», spiega Orecchio. «Purtroppo mentre scriveva era già malata e non ebbe modo di provare a cucinare quei piatti».



UN RICCO DESSERT CON JOYCE
 James Joyce nel suo *I morti* delizia i commensali di un banchetto con un sontuoso Christmas Pudding, dolce anglosassone ricco di frutta secca e aromatizzato al rum. La ricetta è impegnativa e prevede anche una salsa al burro di accompagnamento.

«Il primo esempio che mi viene in mente è Albert Camus che ne *Lo Straniero* "porta in tavola" le triglie fritte all'algerina e lo fa in un momento fondamentale, pochi istanti prima che un omicidio riballi la trama del libro».

La storia di Pranzi d'autore inizia addirittura negli Anni 90.

«Nemmeno mia madre probabilmente avrebbe immaginato una storia così imprevedibilmente lunga. Una prima versione nasce nell'estate del 1994. In quel periodo mia madre è già malata e sta scrivendo per Editori Riuniti questo testo di ricette citate nei grandi capolavori della letteratura dell'Ottocento e del Novecento. Il libro esce nell'autunno di quell'anno e, nonostante ancora non esista una letteratura vera e propria sul cibo, ha un buon successo. Addirittura viene tradotto in greco!»

A tua madre piaceva cucinare?

«Cucinava molto bene, ma non aveva aspirazioni tecniche o velleità da in-

tenditrice».

Perché dare al libro una seconda vita?

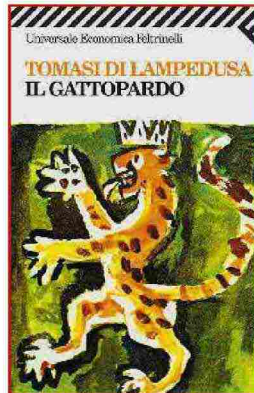
«Dopo la sua prima edizione è rimasto un piccolo oggetto di culto per tanti chef che negli anni mi hanno contattato per raccontarmi che si erano lasciati ispirare dai testi di mia madre. Poi, tra il 2014 e il 2015, nel ventennale della sua morte decido di pubblicare una ricetta al mese sul mio blog. Questa operazione suscita interesse, ne parla qualche giornale, le ricette circolano per il web e arriva l'incontro con **Minimum fax** con cui decidiamo di pubblicare il libro donandogli un formato cartonato e delle bellissime illustrazioni. Un oggetto totalmente diverso da quello originario, tranne per i testi, che sono gli originali di mia madre».

Qual era la sua ricetta preferita?

«Mentre scriveva il libro era già malata e non ebbe modo di provare nessuna delle ricette. Però sono certo che a questa domanda lei avrebbe risposto ►

LA NUOVA EDIZIONE ARRIVA DOPO UN PASSA PAROLA SUL WEB

L'AUTRICE INVENTÒ UN'INSALATA DI MELE E SEDANO



IL TIMBALLO SICILIANO DI TOMASI DI LAMPEDUSA

Il timballo di maccheroni del *Gattopardo* di Tomasi di Lampedusa è forse una delle ricette più note della storia della letteratura. L'autore lo descrive con dovizia di particolari e il piatto fa la sua comparsa anche nella celeberrima scena del ricevimento del film di Luchino Visconti. Sopra, i protagonisti della pellicola Claudia Cardinale, 84 anni, e Alain Delon, 87.



citati nel libro chi era secondo te il più godereccio a tavola?

«Rispondo Giuseppe Tomasi di Lampedusa, perché le pagine piene di edonismo e di i banchetti che compaiono nel *Gattopardo* non ci possono lasciare indifferenti, a partire dal timballo di maccheroni che è la ricetta selezionata in *Pranzi d'autore*».

A fine libro ti scusi coi vegetariani per la poca scelta.

«Si tratta di un libro che non si vuole solo far leggere, ma vuole anche invogliare a cucinare e rileggendolo mi sono accorto che prevale la carne. Si tratta ovviamente di un libro figlio di libri di altri tempi. Oggi ci sono sensibilità differenti sull'alimentazione, ma in

ogni caso un lettore vegetariano, se vuole, riesce a costruirsi un suo percorso culinario».

Per un pranzo con tua madre, quale di queste ricette cucineresti?

«L'insalata di mele e sedano tratta dal racconto *Penne* di Raymond Carver. Non è un piatto affascinante, ma c'è un motivo...».

Quale?

«Mia moglie leggendo il libro mi ha fatto notare che probabilmente mia madre si inventò di sana pianta questo piatto, perché nel racconto di Carver si parla di una generica insalata. Mi piacerebbe metterlo in tavola e parlare con lei per chiederle come andarono le cose e come decise di improvvisarsi anche inventrice di insalate, concedendosi una licenza verso un testo che amava molto».

Federico Vergari

con il soufflé di spinaci che compare in *Le voci della sera* di Natalia Ginzburg».

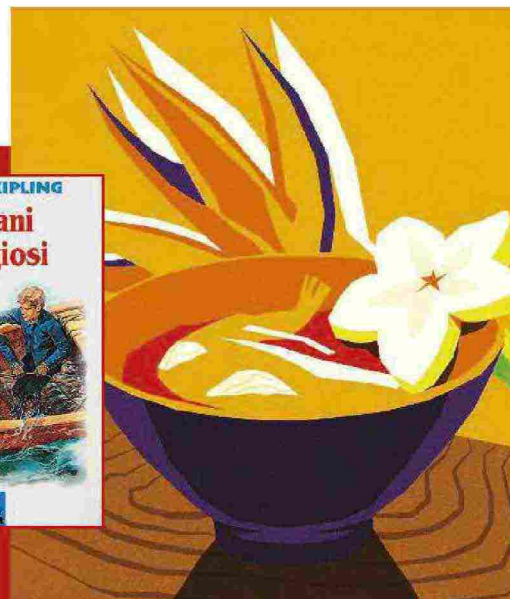
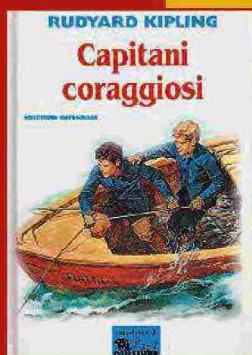
Come mai?

«Per la passione che aveva per l'autrice e per il piatto che certamente avrebbe amato cucinare».

E la tua ricetta del cuore tra quelle scovate da tua madre?

«La zuppa di pesce all'hawaiana! L'ho fatta con mia moglie durante il periodo del Covid. Avevamo tanto tempo libero e decidemmo provare qualcuna di queste ricette e quella che compare in *Capitani coraggiosi* di Kipling fu quella che ci venne meglio».

Tra i tanti autori



ZUPPA DI PESCE ALLA KIPLING

In *Capitani coraggiosi* di Rudyard Kipling compare una saporita zuppa di pesce all'hawaiana. «L'ho preparata con mia moglie durante il periodo della pandemia», spiega Orecchio raccontando la propria ricetta preferita del libro. «È quella che ci è venuta meglio».