

LIBRI CINQUINA PREMIO FRANCIACORTA

SEZIONE “NARRATIVA - SAGGISTICA”

OPERE LETTERARIE A STAMPA DI AUTORI ITALIANI E STRANIERI

“NARRATIVA FRA VINO, CIBO E GUSTO”

ANNALISA ANDREINI, *La Signora Mostarda*, Leccornie doc, Comune di Pandino Crema, 2022.

LYDIA CAPASSO, *Il passato è servito. Racconti e ricette di piatti che hanno fatto la storia*, Guido Tommasi Editore, Milano, 2022.

DARIO CECCHINI, ALESSANDRO MAURO ROSSI, *L'enigma della vacca intera*, Giunti Editore, Firenze-Milano 2022.

PAOLO DEFENDENTI, *Una storia millenaria, Il vino: corso breve dai filari alla tavola*, (autoprodotta) ISBN979-12-200-8669-1.

GIOVANNI DI NOIA, *Sette anni con il Leone*, Armando Curcio Editore, Roma 2019.

Giuria:

Carla Boroni (presidente)

Francesco De Nicola

Massimo Tedeschi

Giovanni Di Noia

Sette anni con il Leone

Il doge Gritti, Venezia e la guerra di Cambrai

Armando Curcio Editore, Roma 2019

Lo straordinario e rigoroso racconto delle gesta del doge Andrea Gritti nello splendore della Venezia del Cinquecento.

Sezione “Narrativa - Saggistica”

Opere letterarie a stampa di autori italiani e stranieri

“Narrativa fra vino, cibo e gusto”

Esemplare nell'interpretare la scrittura saggistico-narrativa (o, se si preferisce, narrativa-saggistica, a seconda del prevalere di uno dei due aspetti), l'autore non sottovaluta e non trascurava, nella preparazione del cibo narrativo, l'importanza dell'ingrediente nascosto, che non fa il piatto nel suo insieme, ma che lo caratterizza nelle sfumature. Come conseguenza viene bandita dalla pagina la descrizione ossessiva dei particolari culinari (tipico difetto della letteratura di settore, oggi più che mai in auge) al fine di far percepire prima l'insieme del racconto e solo dopo, eventualmente, i dettagli.

Ai fini della narrazione, in ogni caso, bisogna riconoscerlo, i dettagli fanno la differenza. Anche un solo aggettivo sbagliato può cambiare il sapore del racconto. Un ingrediente, o una parola di troppo, possono rovinare tutto. Si tratta, sia per il cibo che per la scrittura, di una questione di dosaggio.

Nel libro il tema del gusto viene descritto sempre di passaggio, a volo d'uccello, come sorvolando su un banchetto o su un momento legato alla caccia o alla pesca. Si tratta di una limitazione consapevole scelta dall'autore per fini narrativi, ma perfettamente adeguata, per estetica e situazioni descritte, alle forme e alle usanze conviviali dell'epoca.

Non c'è prevalenza del tema gastronomico nelle pagine di questo libro, tuttavia traspare a tratti come un basso continuo, con un giusto dosaggio e con immagini evocative, a intervallare le descrizioni, altrettanto evocative e sempre appassionanti, delle varie battaglie.

Il cibo e il vino compaiono nella narrazione a sottolineare un'atmosfera tipicamente rinascimentale, almeno nel nostro immaginario, fatta di svago e di festa, ma anche di intrighi e violenza, dove spesso alle pietanze e al vino si mescola il veleno. Con considerazioni storiche estremamente precise l'autore rievoca momenti di intrattenimento che regalano al lettore immagini essenziali, fortemente evocative, che suscitano e lasciano in mente il sapore dell'epoca. Una sapienza narrativa fatta di giusti dosaggi, che ricorda da vicino la competenza del cuoco attento a non sciupare il sapore del piatto principale con un eccesso di ingredienti aromatici.