



La tavola imbandita della modernità letteraria

LUCA CLERICI

Anno II, n. 2, dicembre 2015
ISSN 2284-0869



UNIVERSITÀ
DI SIENA
1240

Abstract

The most typical expression of literary modernity was born “at the table” with Gargantua e Pantagruel, but the newly-invented novel form proved to be just as omnivorous, assimilating many types of writing. The driving force provided by social gatherings also manifested itself in other areas – while Berchet’s manifesto of Italian Romanticism, the *Lettera semiseria*, was announced over breakfast, in the 20th century writers and journalists collaborated for “alimentary” reasons on miscellaneous books and magazines about food. Elsewhere, some wrote recipes and others wrote “with” recipes, and more generally food is a recurring theme in contemporary Italian literature, and as such is now developing its own critical tradition. But the alliance between food and literature also manifests itself in the context of industry and business, as shown by a series of examples from Olio Dante to Bel Paese cheese.

Keywords

Novel, journalism, literary prizes, publishing, food industry, food literature

Il genere per eccellenza della modernità letteraria nasce “a tavola” con Gargantua e Pantagruel, ma ad essere onnivoro è anche il neonato romanzo, che assimila molteplici tipologie di scrittura. La funzione propulsiva della convivialità si manifesta anche in altri ambiti: se il manifesto del romanticismo italiano, la *Lettera semiseria* di Berchet, è annunciato a colazione, nel Novecento scrittori e giornalisti collaborano per ragioni “alimentari” a volumi miscelanei e a testate d’argomento gastronomico. D’altronde, c’è chi scrive ricette d’autore e chi scrive “con” ricette, e più in generale il cibo è tema frequentatissimo nella letteratura italiana contemporanea, e come tale comincia ad avere una propria tradizione critica. Ma l’alleanza fra alimentazione e letteratura si manifesta anche in ambito industriale e commerciale, come dimostra una serie di casi, dall’Olio Dante al formaggio del Bel Paese.

Parole chiave

Romanzo; giornalismo; premi letterari; editoria; industria alimentare; letteratura gastronomica

Che cibo, vino e riti conviviali accompagnino la letteratura sin dall'antichità, è fatto noto: basti pensare al *Satyricon* di Petronio. Meno rilievo è stato invece dato al tema nell'ambito della produzione letteraria nella modernità borghese, a ben vedere caratterizzata fin dalle origini da questo abbinamento: fra le opere che inaugurano il genere per eccellenza del mondo nuovo – il romanzo – c'è infatti una storia che si potrebbe definire “gastronomica”, *Gargantua e Pantagruel*. Perché quello di Rabelais è un romanzo che parla di cibo, ma anche di ingestione, digestione e indigestione di intere derrate alimentari, poi metabolizzate e infine espulse: è la scandalosa componente scatologica del romanzo. Metaforicamente, i due giganti protagonisti divorano la realtà, instaurando un rapporto con l'esistente mediato dai bisogni primari del corpo, celebrato a tavola in un'apoteosi comica. Ma ad essere famelico è anche il neonato romanzo inaugurato da Rabelais (genere non per niente definito “onnivoro”), che si ciba di scritture non solo letterarie: se il *Don Chisciotte* fagocita un'intera tradizione poetica, quella cavalleresca, il romanzo d'avventura di Defoe si nutre di cronaca giornalistica – *Robinson Crusoe* è ispirato alla storia vera di Alexander Kirke – e con *Pamela* la finzione epistolare assimila una pratica di scrittura quotidianamente esercitata da tutti i colti del tempo.

A confermare la rilevanza del cibo e della tavola per la neonata civiltà del romanzo si può ricordare la premessa di un altro dei capolavori che fonda il genere, pubblicato in Inghilterra nel 1749. Prima di incominciare a raccontare le *Avventure di Tom Jones*, Fielding presenta al lettore il “menu” del suo romanzo:

Un autore dovrebbe considerarsi non come un signore che dà un banchetto privato o di beneficenza, ma piuttosto come uno che tiene un pubblico ristorante. Nel primo caso, si sa, chi invita al banchetto offre lui i cibi, e anche se sono poco attraenti o addirittura sgradevoli i commensali non debbono trovar nulla da ridire. Il contrario accade col padrone d'un ristorante. La gente che paga quel che mangia esige d'accontentare il proprio palato, e se c'è qualcosa che non piace reclama il diritto di criticare, insultare e mandare al diavolo pranzo ed oste senza tanti complimenti. È per questo che un oste onesto e ben intenzionato, per non correre il pericolo di deludere gli avventori, presenta loro il menu all'ingresso del ristorante.

Come scrive Giovanna Rosa,

Il questa pagina memorabile, lo scrittore inglese chiarisce con un paragone di rustica efficacia le condizioni della nuova civiltà romanzesca, governata dai meccanismi dello scambio che rendono il lettore non più ospite o beneficiario, ma interlocutore interessato, libero di scegliere e criticare sia le pietanze sia chi le ha cucinate. Nei banchetti letterari che l'aristocratico regime gentilizio allestiva per generosità mecenatesca, gli invitati, appartenenti a una ristretta élite colta, s'attenevano ai precetti ortodossi della 'buona creanza' e alle regole codificate da un gusto omogeneo. Ora, nella neonata civiltà borghese, forse più rozza ma certamente più democratica, il lettore non solo gode del diritto di entrare a suo piacimento nell'universo aperto e multiforme della letterarietà, ma la legge della domanda e dell'offerta che regola il mercato, anche quello artistico, gli consente di rivendicare autonomia e laicità di giudizio. Il romanziere ne è ben consapevole e sin dall'esordio allestisce un'appetitosa carta dei cibi¹.

La modernità letteraria nasce dunque a tavola, e questo succede pure in Italia, e mi riferisco a un episodio forse poco noto². Siamo a Milano, nell'ottobre 1816. La società colta è mobilitata, in attesa dell'arrivo di Lord Byron: lo si vuole accogliere e festeggiare come conviene. A organizzare un "fiorito pranzo" in suo onore è Ludovico Di Breme, che lo invita a colazione insieme a Pietro Borsieri, Felice Bellotti, Vincenzo Monti e Giovanni Berchet – altro ospite d'eccezione, Stendhal. Proprio parlando di questa colazione, in una lettera il padrone di casa annuncerà a Madame De Staël "un nuovo convertito" al romanticismo: "ho voluto che solennizzasse con noi il suo ravvedimento, e l'ho invitato a un pranzo che Lord Byron ha accettato con piacere" scrive. E aggiunge: "sta per uscire un suo scritto, che dovete considerare come una conseguenza dei consigli che abbiamo ricevuto da voi". Il riferimento è al manifesto del Romanticismo italiano, la *Lettera semiseria di Grisostomo al suo figliuolo*, nella quale il "convertito" Giovanni Berchet identifica i referenti della nuova letteratura: esclu-

¹ G. ROSA, *Il patto narrativo. La fondazione della civiltà romanzesca in Italia*, Milano, Il Saggiatore-Fondazione Arnoldo e Alberto Mondadori, 2008, p. 10.

² La vicenda è raccontata in G. BERCHET, *Lettera semiseria. Poesie*, a cura di A. Cadioli, Milano, Rizzoli (BUR), 1992, p. 57. Le citazioni che seguono si leggono qui.

dendo il pubblico tradizionale dei Parigini e quello degli analfabeti – gli Ottentoti – “i veri lettori stanno a milioni nella terza classe”³, la borghesia urbana. Non più in attesa di essere invitati a banchetti regali, ma che si scelgono il proprio ristorante di fiducia in base ai gusti personali.

Anche nella storia letteraria del Novecento la tavola gioca un ruolo importante. Siamo sempre a Milano, la città che si conferma capitale dei processi di modernizzazione, nel 1926, questa volta in una trattoria toscana del centro. A due passi da piazza San Babila – la redazione della “Fiera Letteraria” è dietro l’angolo, in via della Spiga 24 – il “Bagutta” è frequentato da artisti, giornalisti e letterati, fra cui Riccardo Bacchelli. È lui ad invitare a pranzo Orio Vergani, poligrafo eclettico, grande giornalista e amante della buona cucina, nonché appassionato collezionista di stamperie di budino in rame. Insieme a loro si ritrovano altri intellettuali che, ricorda uno dei partecipanti, “piacevolmente sorpresi, dicevano: ‘ci si incontra alla milanese, si mangia alla toscana, si paga alla romana’”. La compagnia è formata – continua Paolo Monelli – da “due giornalisti, due pittori, un avvocato, un commediografo, tre letterati e un dandy”. Per punizione, chi arriva in ritardo all’appuntamento paga una multa: quando capita a lui, Vergani propone di accantonare quei soldi per istituire un premio, e di auto-eleggere la compagnia in qualità di giuria. L’11 novembre 1926 – la notte di San Martino – nasce il Premio Bagutta; come scrive ancora Monelli, “tra bicchieri pieni, mezzi vuoti, su un pezzo di carta da droghiere, fu scritto il regolamento del primo premio letterario d’Italia. Dei giudici, solo uno era astemio”⁴. L’atto di fondazione viene subito affisso nella sala del locale riservata al gruppo, presto tappezzata da una gran quantità di opere firmate dai tanti artisti che prendono a frequentare il ristorante – ma ritrattista ufficiale è Mario Vellani Marchi, che immortalava diverse volte i baguttiani a tavola.

³ Ivi, p. 78.

⁴ La citazione di Paolo Monelli è tratta da E. MARCUCCI, *Giornalisti grandi firme. L’età del mito*, Presentazione di G. Afeltra, Soveria Mannelli, Rubbettino Editore, 2005, p. 479.

A raccontare i lavori della compagnia e un testimone d'eccellenza, vincitore del premio nel 1934 con *Il castello di Udine*, Carlo Emilio Gadda.

Notevole e addirittura leonardesca è la tavola dei giudici, dominata dalla maestà silenziosa di Bacchelli e dal sorriso di Vergani, dietro a cui si cela il genio instancabile del 'régisseur' della serata, pronto ed arguto, vigile, accorto, infaticato. Orio Vergani è l'eroe e il martire di Bagutta, grosse gòcciole di sudore gli stillano giù dalla fronte, ha pallori e sudori improvvisi, e una voce calda e ironica e amabilissima, che supera il pandemonio⁵.

Ed è sempre lui, durante una cena questa volta organizzata nel ristorante dell'hotel Diana, che il 29 luglio 1953 lancerà l'idea di costituire un'Accademia Italiana della Cucina. Presidente dell'autorevole istituzione, volta a salvaguardare insieme alle tradizioni della cucina italiana la cultura della civiltà della tavola, sarà lo stesso Vergani, fino all'anno della scomparsa.

Bacchelli, Gadda, Monelli e Vergani radunati intorno alla stessa tavola: non ultimo aspetto interessante dell'abbinamento fra scrittura e alimentazione è proprio il favorire la convivenza di letterati e giornalisti, di raffinati scrittori ipercolti e professionisti della penna, a prescindere dalla distanza imposta dalla società letteraria fra produzione istituzionale e di più facile consumo quotidiano. E la loro convergenza si registra anzitutto sulla stampa periodica, un ambito per vocazione sensibile al tema, come dimostra l'interesse manifestato sin dalle origini della professione da entrambi i padri del giornalismo italiano, Luigi Barzini e Ugo Ojetti. Barzini "più volte parlò del proprio desiderio di scrivere un libro sulla cucina, con speciale spazio su quella orvietana, ma la morte lo colse prima che potesse realizzare questo progetto" scrive il biografo. D'altronde, "più volte [...] soffrì di malattie ed infezioni dell'apparato digerente, procurategli anche dalla sua mania di gustare tutto, di assaggiare ogni piatto in ogni parte del mondo"⁶. Quanto all'inte-

⁵ C.E. GADDA, *Le meraviglie d'Italia*, in *Saggi giornali favole e altri scritti I*, a cura di L. Orlando, C. Martignoni, D. Isella, Milano, Garzanti, 1991, pp. 64-65.

⁶ D. CORUCCI, *Luigi Barzini (1874-1947)*, Perugia, Quattroemme, 2000, p. 174 la prima citazione, p. 170 la seconda.

resse di Ojetti, è testimoniato dal ruolo chiave avuto nella progettazione della *Guida gastronomica d'Italia* del T.C.I. pubblicata dall'associazione milanese nel 1931:

l'idea da cui ha origine quest'altro utile e piacevole lavoro dell'inesauribile Touring [...] fu ventilata in un'adunanza del Rotary Club di Milano nella primavera 1928 dopo una briosa improvvisazione del conte Emilio Turati, una calorosa adesione di Ugo Ojetti, che formulò il piano dell'opera, subito accolto dal degnissimo Presidente del nostro caro e operosissimo Sodalizio turistico⁷.

Questi stessi personaggi, letterati e giornalisti, si ritrovano a lavorare insieme anche in altri ambienti, perché spesso collaborano a pubblicazioni miscellanee per nulla studiate ma di grande interesse, come *I vini d'Italia* (Roma, Canesi, 1961) a cura di Luigi Veronelli e la strenna illustrata *Lo stivale allo spiedo. Viaggio attraverso la cucina italiana* (Roma, Canesi, 1965). Se Veronelli ottiene la collaborazione di Paolo Monelli, di Giovanni Arpino, di Giorgio Caproni e di Giovanni Comisso, i curatori del secondo volume, Piero Accolti e Gian Antonio Cibotto, coordinano una serie di firme altrettanto prestigiose incaricate di presentare le proprie regioni e città dal punto di vista eno-gastronomico: Soldati racconta Torino, Dino Buzzati Milano, Giorgio Saviane le Marche, Ercole Patti descrive il mangiare e bere in Sicilia. L'interesse di opere come queste non sta solo nella qualità dei collaboratori e nel loro carattere di contenitori di notevoli testi dispersi, ma più in generale nel fatto che testimoniano una comune attitudine professionale. Detto altrimenti, la motivazione fondamentale che unisce giornalisti e scrittori in imprese tipo queste è di carattere pratico, anzi economico: in fondo si tratta pur sempre di collaborazioni – l'immagine calza bene – “alimentari”.

Oltre ad apprezzare il buon vino e la cucina di qualità, Carlo Emilio Gadda ne fa un tema cardinale della propria letteratura persino in forma di ricetta. Tutti conoscono il risotto patrio *Rècipe* –

⁷ A. MARESCALCHI, *Prefazione*, in *Guida gastronomica d'Italia*, Milano, Touring Club Italiano, 1931, p. 5.

“burro, quantum sufficit, non più, ve ne prego; non deve far bagna, o intingolo sozzo: deve untare ogni chicco, non annegarlo”⁸ – ma come dimenticare i maestosi piccioni farciti? Farciti

secondo una ricetta andalusa, con l'origano, la salvia, il basilico, il timo, il rosmarino, il mentastro, e pimiento, zibibbo, lardo di scrofa, cervello di pollo, zenzero, pepe rosso, chiodi di garofano ed altre patate ancora di dentro, cioè quasi diventate una seconda polpa anche loro, tanto vi si erano incorporate nel dere-tano⁹.

In aggiunta a quelle disseminate nell'opera del Gran Lombardo, esistono molte altre ricette d'autore sconosciute e dimenticate, come quelle raccolte in un libro del 1973 che meriterebbe di essere riproposto, *Roma a tavola* (Milano, Longanesi), a cura di Secondino Freda. Sfilano qui gli “spaghetti al formaggio” di Eduardo de Filippo e le “cipolle in salsa” di Mario Soldati, la “testa di agnello alla lucana” – la firma non può essere che quella di Carlo Levi, l'autore di *Cristo si è fermato a Eboli* – e la “costata ai ferri” di Parise, introdotta così: “per quanto la ricetta di Goffredo Parise abbia l'aria della scappatoia di uno che non sa cucinare, l'autore di *Cara Cina* sa cucinare benissimo, e cucina personalmente, di tutto”¹⁰. Vera miniera di ricette d'artista è poi “La cucina italiana”, il “Giornale di gastronomia per le famiglie e per i buongustai” fondato nel 1929 da Umberto Notari, inaugurato dalle *Salacche alla Motta Visconti* proposte da Ada Negri¹¹.

Alla tradizione degli scrittori che raccontano ricette – indimenticabili quelle raccolte da Filippo Tommaso Marinetti e Fillia in *La cucina futurista* (Milano, Sonzogno, 1932) – si affianca quella di chi racconta *con* ricette, inserendo nelle storie formule culinarie messe a disposizione del lettore volenteroso di cimentarsi in cucina. Il capolavoro del genere rimane *Casalinghitudine* di Clara Se-

⁸ C.E. GADDA, *Verso la Certosa*, in *Saggi giornali favole e altri scritti I cit.*, p. 370.

⁹ C.E. GADDA, *La cognizione del dolore*, Edizione critica commentata con un'appendice di frammenti inediti a cura di E. Manzotti, Torino, Einaudi, 1989, pp. 89-90.

¹⁰ S. FREDA, *Roma a tavola*, Milano, Longanesi, 1973, p. 343.

¹¹ A. NEGRI, *Salacche alla Motta Visconti*, in “La cucina italiana”, 15 dicembre 1929, p. 4.

reni, uscito per Einaudi nel 1987, e dopo di lei mescolano fiction e gustosi menu recenti autori di successo come Simonetta Agnello-Hornby (*Un filo d'olio*, Palermo, Sellerio, 2011) e Andrea Vitali (*Le tre minestre*, Milano, Mondadori, 2013). Ma non bisogna dimenticare un importante precedente oggi ignorato, *I ghiottoni* di Fabio Tombari, uscito nel lontano 1939, che propone fra l'altro il "Brodetto scientifico di pesce" e "L'arrosto malinconico", "un mangiar triste, sconcolato per certa mestizia di odori che fa venire un nodo alla gola. Ma buono"¹².

Naturalmente cibo, cucina e riti della tavola sono variamente rappresentati in moltissime opere letterarie soprattutto novecentesche – una bibliografia dei titoli che contengono riferimenti a questo universo semantico è in lavorazione, e ne conta parecchie centinaia¹³. Basti pensare al tentativo da parte di Leo di conquistare Carla dopo averla fatta bere abbondantemente nel capolavoro di Alberto Moravia, *Gli indifferenti* (1929), episodio in cui la funzione "dionisiaca", trasgressiva e sovversiva del vino e dell'ebbrezza è ribadita, con la sua tradizionale carica erotica, per denunciare il falso perbenismo borghese e il mito retorico della sana famiglia fascista.

Considerando la diffusione dell'argomento "cucina" non solo in ambito letterario – a Milano è stata aperta una libreria esclusivamente dedicata a "libri gastronomici", "Malafarina" – c'è a questo punto da chiedersi quale sia stata l'attenzione prestata dalla critica, ieri come oggi. Tanto più considerando l'andamento esponenziale dei titoli sul tema che sono stati pubblicati negli ultimi tempi: se nel 2013 se ne contano 1.048, il doppio rispetto a dieci anni prima, dal 2011 le vendite dei libri degli chef segnalano un più 68,7 per cento, e oggi due uscite su cento sono di questo tipo. Certo

¹² F. TOMBARI, *I ghiottoni*, Milano, Mondadori, 1939, p. 274.

¹³ Si fa riferimento alla bibliografia che è in fase di elaborazione nell'ambito del progetto "Mangiarsi le parole", ciclo di iniziative dedicate allo studio del rapporto fra letteratura italiana contemporanea e civiltà della tavola a cura di L. Clerici. La bibliografia censisce le opere letterarie uscite a partire dal 1861 i cui titoli contemplino riferimenti al cibo, al vino, ai luoghi di produzione e consumo di alimenti, agli ambienti direttamente legati all'argomento, e verrà pubblicata on-line nel sito dell'Università degli Studi di Milano.

molto ha contato la spinta delle trasmissioni televisive dedicate alla cucina, ma come prevedibile soprattutto l'“effetto EXPO”, che ha fatto da traino delle pubblicazioni accogliendo e promuovendo una miriade di iniziative propulsive (mostre, conferenze, convegni eccetera). Per evitare però che questo patrimonio di riflessioni, idee e suggestioni venga dissipato con la chiusura della manifestazione, il dibattito dovrebbe riguardare non solo la destinazione a evento concluso di un bene materiale come l'area espositiva, ma anche la valorizzazione del capitale immateriale di idee e di suggestioni elaborate in questo mega laboratorio.

A ben vedere, in ambito letterario la bibliografia critica sul tema non è affatto sguarnita, a partire dal pionieristico volume di Gian Paolo Biasin, *I sapori della modernità, cibo e romanzo* del 1991 (Bologna, il Mulino), che ragiona fra l'altro sui *Promessi sposi*, sulle *Confessioni di un italiano* e sulla pervasiva presenza del cibo nell'opera di Carlo Emilio Gadda. Ecco poi i *Banchetti letterari* curati da Gian Mario Anselmi e Gino Ruozzi (Roma, Carocci, 2011) – sottotitolo: *Cibi, pietanze e ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri – e Il calamaio di Dioniso. Il vino nella letteratura italiana moderna* (Milano, Garzanti, 2001) di Pietro Gibellini, articolato in capitoli dedicati a singoli autori, per esempio Verga (*L'osteria del Malavoglia*), Carlo Dossi (*Il vino dello scapigliato*), Pascoli (*Le viti di Myriciae*) e D'Annunzio (*I piaceri del Piacere*). Per arrivare al recentissimo *Letteratura di vino. Un viaggio enoico tra le pagine della letteratura d'Italia* di Daniela De Liso (Firenze, Cesati, 2014). Anche sul versante dei saggi in rivista – alla dimensione “culinaria” dell'opera di Gadda è ormai dedicata una bibliografia specifica – e delle monografie, i contributi non mancano, soprattutto dedicati ai classici: *A tavola con D'Annunzio* di Paola Sorge (Lanciano, Carabba) esce nel 2015. Ma vanno ricordati pure volumi d'indole diversa come il recente *Il gusto delle parole. Assaggi editoriali di romanzi contemporanei* (Milano, EDUcatt, 2015), a cura del Laboratorio di editoria dell'Università Cattolica di Milano diretto da Roberto Cicala, antologia dei principali casi editoriali non solo italiani dell'ultimo secolo legati al cibo, al vino e alla cucina, raccolti proprio in occasione di Expo 2015.

Si è ancora invece ragionato poco su un altro aspetto del rapporto fra alimentazione e letteratura, caratteristico della fase avanzata della modernità letteraria, quando questo abbinamento non ha più solo un valore antropologico e culturale come in passato, ma assume una rilevanza ulteriore. Per la prima volta infatti la letteratura si combina con il cibo anche in ambito produttivo, in una dimensione propriamente industriale e commerciale. Oltre alla nascita di inedite forme di collaborazione fra letterati e imprenditori (l'abilità di D'Annunzio nel coniare "etichette" di successo è riconosciuta: "la Rinascente", il liquore "Aurum", la penna "Aurora"), i fenomeni cui assistiamo a partire dalla fine dell'Ottocento sono due, complementari: se infatti l'industria non solo alimentare utilizza la letteratura per connotare i prodotti merceologici, viceversa la letteratura "usa" l'industria come canale di finanziamento, a reciproco vantaggio. Due modalità di interazione funzionale e produttiva da approfondire nella loro specificità, che qui mi limito a illustrare con alcuni esempi.

Pensando ai casi in cui l'industria ricorre alla letteratura viene subito in mente un prodotto alimentare famoso non solo in Italia, l'olio "Dante", la cui storia inizia a Genova nel 1849, quando Andrea Costa avvia un commercio di olio di oliva e di tessuti dalla Sardegna alla Liguria. Nel 1898 partono le prime spedizioni dirette in Nord America, Argentina e Australia: il consistente flusso di emigrati italiani genera una forte domanda di alimenti nazionali, e l'olio è fra i prodotti più richiesti. Per rendere evidente il richiamo alla patria, giocando anche sulla connotazione nostalgica della richiesta, l'olio esportato è battezzato con il nome del sommo poeta, e la scelta è così felice che i produttori spagnoli – i concorrenti più forti – lanciano l'olio "Beatrice". L'etichetta è identica ma il profilo aquilino dell'autore della *Divina Commedia* è sostituito da quello più gentile della sua musa.

Il secondo caso è quello di un altro prodotto alimentare che da generazioni tutti conoscono, ma che pochi riconducono alla sua matrice letteraria. Nel 1916 l'industriale caseario Egidio Galbani decide di "inventare" un formaggio nuovo, sia per il gusto e la consistenza cremosa (è spalmabile) sia perché porzionato, e cioè com-

mercato, ma in singole dosi preconfezionate. Una scelta impegnativa, visto che richiede un involucro *ad hoc* (oggi si parlerebbe di *packaging*), un'etichetta e un nome. "Il formaggio del Bel Paese" nasce così, e certo l'espressione "Bel paese" rimanda a celebri versi della *Commedia* e del *Canzoniere*, ma il cammeo dell'etichetta originale non ritrae né Dante né Petrarca, ma l'abate Antonio Stoppani. È infatti lui l'autore di uno dei libri più letti fino a Novecento inoltrato: da un'inchiesta di inizio secolo risulta che dopo *I promessi sposi* e dopo *Cuore*, il bestseller più popolare fra gli italiani è proprio *Il Bel Paese* di Stoppani, seguito in classifica da *Pinocchio*. E Collodi ne è ben consapevole, se al burattino fa esclamare: "Che bel paese!... che bel paese!... che bel paese!...", riferito al Paese dei balocchi, "ammicco, con presa in giro, della cultura italiana del tempo" ¹⁴. Ma rimanendo in campo alimentare, impossibile non citare la Perugina e i suoi "Baci", che dal 1922 continuano a offrire al consumatore una sterminata antologia di citazioni "sentimentali", oggi in quattro lingue. Del resto, lo slogan "Ditelo con un bacio" ha fatto epoca. Senza contare naturalmente episodi di collaborazione mancata, come quella che racconta Luigi Guarnieri nella sua biografia romanzata di Lombroso:

il cavalier Erba di Milano propone a Lombroso un compenso di 20.000 lire (qualche decina di milioni, oggi come oggi) in cambio del permesso di produrre una pomata per le malattie della pelle che porti il suo nome: la *pomata Lombroso*. Parrebbe un'occasione irripetibile. Lombroso, invece, dapprima esita, poi rifiuta ¹⁵.

Anche per quanto riguarda gli esempi relativi all'operazione inversa, quella cioè della letteratura che "sfrutta" l'industria e i suoi prodotti traendone nuove opportunità e benefici economici, gli esempi non mancano – solo di passaggio ricordo un caso simmetrico a quello del "Bel Paese": se il formaggio Galbani si chiama come il libro, laureato in "Topologia letteraria" Gerolamo Stilton

¹⁴ M. MARAZZI, *Il destino di Pinocchio tra formazione e metamorfosi*, in *Leggere l'adolescenza*, a cura di B. Peroni, Milano, Unicopli, 2008, p. 254.

¹⁵ L. GUARNIERI, *L'atlante criminale. Vita scriteriata di Cesare Lombroso*, Milano, Mondadori, 2000, p. 139.

deve il cognome uno dei pochi formaggi tradizionali britannici a denominazione d'origine protetta. Esempio emblematico molto studiato di "sponsor" è quello della ditta "Olio Sasso" che stampa la "Riviera ligure": a partire da quando Mario Novaro nel 1899 ne assume la direzione, la rivista si trasforma da semplice bollettino promozionale a qualificata testata letteraria, sulla quale pubblicano autori del calibro di Pascoli, Deledda, Pirandello, Campana, Alvaro, Saba, Rebora, Sbarbaro, Ungaretti e Palazzeschi.

La modalità però più diffusa con cui l'industria finanzia la letteratura e i suoi autori è costituita dai premi, e non per niente il primo istituito in Italia è nato al ristorante, appunto il "Bagutta". Ecco allora il riconoscimento più ambito da scrittori ed editori, il Premio Strega, finanziato sin dal 1947 dalla ditta "Strega Alberti di Benevento" che produce l'omonimo liquore, ma anche il "Premio Nonino di Letteratura", lanciato il 30 giugno 1977 in occasione degli ottant'anni dall'inaugurazione delle distillerie della famosa grappa, con una giuria particolarmente prestigiosa, presieduta ieri da Mario Soldati e oggi dal Nobel V.S. Naipaul, già composta da membri qualificati quali Gianni Brera, Morando Morandini, Giulio Nascimbeni, padre David Maria Turoldo e Luigi Veronelli. Per la qualità dei membri incaricati di assegnare il riconoscimento bisogna ricordare poi un premio non più attivo, il "Gandovere Franciacorta" – sostenuto da alcuni produttori di questa vocatissima zona di spumanti –: a valutare sono stati Giovanni Giudici, Vittorio Spinazzola, Giorgio Barberi Squarotti, Elena Lowenthal e Folco Portinari, autore di *Il piacere della gola. Il romanzo della gastronomia* (Milano, Camunia, 1986).

Oltre al comparto vinicolo e alimentare, naturalmente anche l'industria dedicata alla produzione letteraria è interessata allo sfruttamento dell'accoppiata cibo-letteratura, a partire dalla casa editrice Feltrinelli. Dopo aver dotato le sue librerie più importanti di uno spazio di ristoro, ormai punto di ritrovo abituale non solo per i lettori, ecco l'inaugurazione di "RED" (*Read – Eat – Dream*). Si tratta di uno spazio di 500 metri quadri nel cuore del nuovo complesso di Porta Nuova a Milano, definito dall'editore "una libreria che si mangia" perché è insieme ristorante (100 i coperti) e libreria, as-

sortita con 5.000 titoli in veloce rotazione. Ma Feltrinelli firma anche un'altra iniziativa originale, il concorso eno-letterario "Santa Margherita-Esploratori del gusto", organizzato in collaborazione con la cantina "Santa Margherita", azienda che ha per obiettivo – così recita la *mission* – l'"afferinarsi nel mondo come uno dei principali promotori della cultura enogastronomica italiana"¹⁶. La sfida si gioca raccontando l'abbinamento cibo-vino in solo 4.000 battute, e il numero di iscritti al concorso – più di diecimila persone – dimostra l'elevato gradimento della proposta. La misura breve si impone perché i tre testi migliori sono stampati – a una tiratura complessiva di oltre 600.000 copie – sul retro delle etichette delle bottiglie di Pinot Grigio, Chardonnay e Müller Thurgau.

Medesimo abbinamento ma diversamente dosato è infine quello proposto nella collana "Enolibro" del napoletano Valtrend Editore, che offre in cofanetto una buona bottiglia insieme a un libro – per esempio *Vino e vigneti nei classici della letteratura* di Rosaria Ciardiello e Ivan Varriale (2010). Obiettivo dell'operazione, "valorizzare i distretti culturali attraverso la rielaborazione degli *ingredienti peculiari* che danno pregio ai vini e ai cibi di un determinato territorio, e gli *ingredienti culturali* che li rendono davvero unici. Il vino assurge così a protagonista letterario e diventa 'Enolibro DOC', con documenti letterari di origine controllata, dialoghi e citazioni sul vino"¹⁷.

¹⁶ <<http://www.santamargherita.com/it/>>.

¹⁷ <http://www.valtrend.it/collana_enolibro_4.html>.

Luca Clerici

Insegna Letteratura italiana contemporanea all'Università degli Studi di Milano e si occupa di autori, testi e generi degli ultimi tre secoli. Fra le sue pubblicazioni figurano *Il romanzo italiano del Settecento. Il caso Chiari* (Venezia, Marsilio, 1997, Premio Amantea); *Il viaggiatore meravigliato. Italiani in Italia (1714-1996)* (Milano, il Saggiatore, 1999, Premio "Selezione Chiavari"); *Apparizione e visione. Vita e opere di Anna Maria Ortese* (Milano, Mondadori, 2002, Premio Elsa Morante e Premio Brancati); *Scrittori italiani di viaggio 1700-1861* (Milano, "Meridiani" Mondadori, 2008, Premio Città di Gaeta) e *Scrittori italiani di viaggio 1861-2000* (Milano, "Meridiani" Mondadori, 2013). A sua cura sono state pubblicate opere di Antonio Stoppani, Luigi Barzini, Cesco Tomaselli, Paolo Monelli, Vittorio Bertarelli, Luigi Mangiagalli, Enrico Morovich, Alberto Moravia, Anna Maria Ortese. Ha collaborato con riviste qualificate ("Belfagor", "Tirature", "L'Indice dei Libri del Mese", "Nuncius Journal of the History of Science") e ha scritto sui quotidiani "Il Lavoro" (Genova), "Il Secolo XIX", "Corriere del Mezzogiorno", "Il Messaggero", "l'Unità", "La Stampa-Tuttolibri", "la Repubblica", "Corriere della Sera", "Il Sole 24 Ore".