



L'ERA DEI LIBRI

Festival letteratura indipendente

Pontedera, 2, 3, 4, 5 ottobre 2008

COMUNICATO STAMPA – 30 settembre 2008

Venerdì 3 ottobre

L'Era del Gusto Ristorante La Polveriera. ore 20.00

Neria De Giovanni,

Leggere è un gusto. A tavola con Grazia, Cibo e cucina nell'opera di Grazia Deledda

Il Leone Verde Edizioni

La serata letteraria sarà arricchita da una gustosa presentazione al ristorante La Polveriera: una cena ispirata alla cucina di Grazia Deledda presentata dall'autrice Neria De Giovanni e dall'editore Anita Molino della collana "Leggere è un gusto" edita da Il Leone Verde, letture tratte dal libro *A tavola con Grazia* accompagneranno la presentazione.

Nessuna scena in cui la Deledda descrive una ricetta culinaria, un mangiare tipico, è semplicemente adornativa. Essa, invece, ha almeno due caratteristiche fondamentali: è sempre rigorosamente ripresa dalla tradizione popolare sarda; è funzionale alla storiannarrata, al particolare momento in cui la ricetta, la scena culinaria, è stata inserita.

E' a partire da questa considerazione, evidente a chiunque abbia mai preso in mano un romanzo o una novella di Grazia Deledda, che Neria De Giovanni, una delle maggiori esperte dell'autrice barbaricina, le si accosta per la prima volta in una chiave gastro-antropologica, nell'ultima pubblicazione per Il Leone Verde Edizioni, *A tavola con Grazia. Cibo e cucina nell'opera di Grazia Deledda*. In un'epoca che alla donna riservava come principale mansione la cura della casa e in una terra, quella sarda appunto, basata su un'economia agropastorale, la cultura del cibo non era estranea neanche a Grazietta, come la chiamavano in famiglia, la quale anzi riempì molte delle sue pagine con descrizioni così dettagliate degli ambienti domestici e delle pietanze in essi preparate, che solo una donna avrebbe potuto conoscere e riferire. Come quando, in una memorabile scena del romanzo *La fuga in Egitto*, il lettore è invitato a seguire passo passo l'esecuzione della ricetta degli gnocchi, la cui descrizione si colora di divertenti metafore militari, forse per via del fatto che sia un uomo a prepararli – d'altra parte non stupisce che poi essi risulteranno duri a mangiarsi... Ma il cibo per la Deledda è soprattutto un segno di appartenenza alla terra d'origine, l'espressione più eloquente del suo radicamento nella cultura sarda, che si differenzia da quella del Continente proprio a partire dai modi in cui soddisfa uno dei bisogni primari dell'uomo, il mangiare; una funzione, quest'ultima, difficile da esercitare quando la povertà e la miseria sono sempre dietro l'angolo. Eppure la cucina sarda sembra essere stata capace di superare la penuria costitutiva dei suoi ingredienti,

trasformando le umili risorse del suo territorio in piatti ricchi di gusto e genuini, ma ancora di più sapendo concepire il cibo come un dono, come un'offerta di ospitalità e un segno di accoglienza nei confronti dei parenti e degli amici, ma anche degli "stranieri", che ai tempi della Deledda, recandosi in Sardegna, non potevano certo illudersi di trovare le adeguate strutture ricettive. Il senso di ospitalità viene orgogliosamente celebrato in quasi tutte le opere di Grazia, ancor di più quando esso si esprime nella caritatevole elemosina verso chi soffre la fame, un gesto usuale nella Sardegna di fine Ottocento che garantì per molto tempo la sopravvivenza di quel clima di solidarietà che ancora oggi caratterizza i luoghi più reconditi e autentici dell'isola: *Un po'a tutti*, come intitolava una novella della raccolta Chiaroscuro.

CENA e LIBRO EURO 30,00

PER PRENOTAZIONI tel. 0587 54765



BANCA
DI CREDITO COOPERATIVO
DI FORNACETTE

Filiale di Pontedera centro

INFO:

www.librialsole.it

stampa@librialsole.it

vtagete@librialsole.it

tel. 333 2528930