

Gianni Di Santo

a tavola con Dio

Prefazione di Erri De Luca

eve

Impaginazione: Redazione Ave-Faa
In copertina: illustrazione di Serena Aureli

Prima ristampa riveduta e corretta: giugno 2015

© 2007 Fondazione apostolicam actuositatem

Via Aurelia, 481 - 00165 Roma

www.editriceave.it - info@editriceave.it

ISBN: 978-88-8284-**910**-8



di Erri De Luca

Al termine del pasto, la benedizione ebraica ringrazia dicendo: «Perché abbiamo mangiato da ciò che è suo». Per il credente ogni porzione è manna, sapendo che di sua proprietà è il suolo che fa crescere il cereale, non sua è l'acqua di cielo che l'irriga, non suo il sole che attira la spiga verso l'alto e la riempie di chicchi rivolti all'insù, come un'offerta.

«Dacci oggi il nostro pane quotidiano»: questa preghiera è anche un ordine del giorno. Senza il rifornimento garantito dal dispensatore, non si sostiene vita. Si è tutti ebrei ammassati nel deserto dentro una libertà bisognosa di tutto. La manna, come il

pane quotidiano proviene, come dice la benedizione, «da ciò che è suo». Dalla condizione di invitati e non di padroni di casa discende il rapporto della persona di fede con il nutrimento.

Le vetrine luccicanti, la somma di denaro in tasca, fanno dimenticare l'origine del cibo. Ci si crede proprietari grazie a un atto di acquisto, a uno scontrino. Ma è solo l'ultimo gradino, il più basso, di una catena di produzione avviata dagli elementi base di acqua, aria, terra, fuoco. Non ne siamo gli eredi ma gli ultimi usufruttuari di un prestito sempre revocabile e spesso revocato.

Questa è la tavola col cibo del mondo. La specie umana, per quanto numerosa, non ne mancherebbe. La fame è un'offesa ingiustificata.

Gianni Di Santo se ne va per tavole apparecchiate da comunità fraterne, pietanze coltivate a ritmo di preghiere, canti. Narra di cibo scodellato con più garbo e rispetto, che ha qualcosa da portare all'ascolto oltre che alla bocca. C'è regola e misura nella produzione di questo cibo narrato, gustato non solo per saziarsi ma per migliorarsi.

Siamo ciò che mangiamo? No, siamo più complessi di così. Siamo quello che riusciamo a trattenere e tramandare di una storia, di un cibo, di un'esperien-

za di assenti che ci hanno preceduto. A tavola siamo il seguito di una civiltà ebraica che aveva un solo verbo per nominare il culto della divinità e il lavoro dei campi. Il verbo "avàd" teneva insieme il cielo e la terra.

Così fa ancora il cibo, quando ce ne accorgiamo.



antipasto

Le immagini bibliche che mi inseguono durante ogni Triduo pasquale sono quelle della mia famiglia alle prese con fornelli e intingoli vari, in una cucina tempio e liturgia di vita.

Buon appetito era come dirsi buongiorno. Gli odori attraversavano gli spazi della casa e ti accorgevi, davvero, oltre ogni rituale sacro, che veniva Pasqua.

Mia madre cominciava con un brodo di gallina ripieno di piccole polpette di verdura e carne, poi il trionfo di formaggi e uova. E, ovviamente, l'agnello alla brace, in memoria di racconti biblici di liberazione e di schiavitù. Pur non sapendolo – i miei genitori appartenevano a un'Italia contadina e

povera – nei loro gesti profumavano le parole dei profeti biblici, e il respiro di un Dio che non gli dispiaceva annusare, assaggiare, gustare.

Gesti semplici, mani contadine e operaie, pronte ad accogliere la maestosità e, insieme, la semplicità di una festa di tutti. Una memoria raccontata con il pregio del miglior gusto e olfatto, che si tramandava di generazione in generazione, di padre in figlio.

In fondo, le uova, così come il latte per fare il formaggio, non sono il simbolo della vita, della creazione?

Anche il camino era sempre acceso, pure in Pasque calde, e avanti nei mesi. Dava calore, simpatia, accompagnava la famiglia nei ricordi della guerra da poco passata (la Seconda guerra mondiale) e la tradizione orale era, allora, un pezzo di pietra sociale che costruiva promessa e fedeltà umana, prima ancora che biblica.

Una promessa "familiare" che insieme diventava amore coniugale, etica del sorriso, amicizia condivisa, solidarietà diffusa, pratica del bene comune. Ho sempre pensato che la parte più bella della storia del mondo si svolgesse a tavola. Ecco perché oggi ho grande nostalgia di "stare insieme" durante le feste pasquali. Le letture della passione e della risurrezione ne traggono vantaggio.

Quando Dio si siede vicino all'uomo è bello perdersi in esso. In casa si attendeva l'ospite e ci si preparava ad accoglierlo, con ricche libagioni e buon vino. E quel Vangelo che poi si andava ad ascoltare a messa, non era così lontano dalle mura di casa.

Il mio antipasto 2015, in onore dell'Expò di Milano, ha origine nel 2007, quando l'Ave pubblicò il libello che ora il lettore ha sottomano.

Un viaggio in solitaria, il mio, tra gli odori delle cucine dei monasteri e alcune passeggiate enogastronomiche con la compagnia di personaggi "virtuosi" e curiosi sul tema.

Mi interessava l'anima che c'è dietro un buon piatto. Null'altro. Ecco perché l'edizione del 2007 non ha bisogno di aggiornamenti particolari, se non questo antipasto che do in assaggio.

Ma c'è tutto un racconto di vita e di volti che il cibo a volte cela, altre mette in mostra.

Una volta passava il lattaio, di mattina presto. Il latte, appena munto dalle mucche generose delle vicine malghe e campagne, veniva trasportato in contenitori di alluminio da un uomo dal mestiere dimenticato, che poi lo versava nelle bottiglie di

vetro del "consumatore finale", si direbbe oggi, porta a porta.

Il lattaio, compagno di (s)ventura di altri mestieri sparigliati nella corsa al benessere, come il corniciaio, il fabbro, il calzolaio, il falegname. Artigiani dell'ora prima e di piccoli utensili utili e non consumati dal tempo e dalla fretta del vivere.

La frutta e la verdura venivano come manna del cielo dai parenti più stretti, ma si pagava comunque: il giusto. Verdura sporcata dal terriccio, così le patate, le carote.

Verso fine di agosto tutta la famiglia si univa nella produzione casalinga dei pomodori. Piccoli, adulti, donne, uomini, anziani, persino i malati: l'unica vera prova di democrazia basata sulla costituzione non scritta della sopravvivenza.

Ci si arrampicava sugli alberi alla stagione giusta per restituire loro, attraverso il "ratto" della raccolta, la libertà di poter ancora una volta creare vita in una simbiosi con l'ambiente che teneva a bada il ciclo dell'evoluzione naturale.

L'acqua era quella della fonte nascosta al bosco vecchio, e il pozzo era la riserva idrica per la terra che non ammetteva bollette.

Il camino riscaldava la casa, anche negli inverni più rigidi.

E le delizie della carne cotta alla brace e sotto la coppa, diventavano occasioni per la trasmissione orale del racconto della vita.

I valori occupavano il primo posto a tavola, apparecchiata con bicchieri di vetro e posate di almeno qualche generazione prima. La plastica non esisteva. Le campane della chiesa suonavano all'ora del sole. E le feste patronali erano l'occasione propizia per mettere il naso fuori dalla porta.

Poi, un giorno, un tempo, tutto ciò smise di esistere. I nostri padri, per necessaria smania di ricchezza e di salto sociale, dimisero le terre ereditate dai loro antenati con fulminea rapidità.

La plastica e la carta si appropriarono delle tavole. Il taglio del prosciutto a mano finì sottovuoto già pronto nei supermarket.

Il formaggio, la vera grandezza italiana, abbassato a prodotto industriale.

Il vino e l'olio, quelli buoni, prego munirsi di carta di credito.

La tv cacciò la parola raccontata.

Il web disse che eravamo tutti uguali.

E a noi, nostalgici dell'ora prima e degli orti cittadini immaginati nei davanzali e nei balconi, non rimane altro che tornare alla terra.

Quella che finimmo di concimare in omaggio al re cemento.

Quella che, per paradosso, oggi torna a essere grazia, sorriso e benedizione.