

Cultura

& Tempo libero

Il saggio

● Brunamaria Dal Lago Veneri e il suo saggio «Del mangiare. Storie, miti, pensieri e riflessioni sul cibo» (Alpha Beta Verlag)



● La presentazione venerdì 14 dicembre alle 18 alla Galleria Casciaro di Bolzano

● Ogni domenica sul Corriere del Trentino e dell'Alto Adige la rubrica sulle tradizioni di Brunamaria Dal Lago Veneri

«La Bruna, la nostra Mutti, prima o poi doveva scrivere un libro sul mangiare. Mangiare a casa nostra non è mai stata una mera azione collegata al nutrire solamente il corpo. Il rituale del cibo, nella nostra famiglia, è sempre stato sacro».

Leggendo *Del mangiare. Storie, miti, pensieri e riflessioni sul cibo*, il nuovo libro di Brunamaria Dal Lago Veneri – firma del *Corriere del Trentino* e del *Corriere dell'Alto Adige*, scrittrice, studiosa di tradizioni popolari e mitologie comparate – a un certo punto si incontra questa riflessione

delle sue figlie Petra e Nora. Come a dire: questo saggio l'autrice lo portava dentro da sempre, ed ora è finalmente uscito per i tipi di Edizioni Alpha Beta Verlag.

Sarà presentato venerdì 14 alle 18 a Bolzano, presso la Galleria Alessandro Casciaro, in via Cappuccini 26a. Con l'autrice, intervorranno Alessandro Casciaro e Toni Colleselli. Letture di Elisabetta Scavazza, accompagnamento musicale: Sandra Montagnana (voce), Enrico Lombardi (chitarra), Gianni Casalnuovo (basso).

Una sinfonia sul cibo: sembra comporre questo Brunamaria Dal Lago Veneri in *Del mangiare. Storie, miti, pensieri e riflessioni sul cibo*, intrecciando diversi saperi nello stile eclettico che contraddistingue la sua ispirazione. Si spazia dalla musica,

cibo per l'anima, all'arte come valore da «consumare» senza averne mai abbastanza. Quindi il rapporto «senza luogo e senza tempo» che la letteratura intesse con il cibo e le sue varie declinazioni.

Un esempio per tutti: la potenza evocativa della *madeleine* proustiana. E ancora, si può saziarsi con gli occhi, nutrire la fantasia, ma anche lo spirito: «Prendete e mangiate, questo è il mio corpo. Ecco l'ultima cena». Oppure attraverso il mangiare immergersi nel mito, nella leggenda, nella tenerezza, nell'intimità dell'amore e dei suoi rituali. Uno strumento di comunicazione, un codice condiviso, non diverso dal linguaggio: questo è un altro aspetto cruciale del cibo.

Alla base di tutte queste implicazioni metaforiche si pone naturalmente il banchettare



La colazione dei canottieri È forte il legame tra cibo e arte, tratteggiato in quadri come nell'opera di Pierre-Auguste Renoir

«Del mangiare» La potenza evocativa del cibo tra tradizioni e miti

Il nuovo saggio di Dal Lago Veneri
«Volevo stuzzicare il senso del nutrirsi»



L'autrice
Ogni pietanza è uno strumento simbolico di mediazione tra l'uomo e la realtà che lo circonda

in senso materiale, e tutti i piaceri a ciò connessi, che trovano ampio sviluppo nelle pagine, con capitoli tematici dedicati alla mela, al pane, quindi il sale, il vino, l'olio d'oliva, il caffè, il cibo tradizionale in Trentino Alto Adige. «A proposito di politica: ci sarebbe qualcosa da mangiare?»: l'ironia di Totò che Dal Lago Veneri sceglie per l'epigrafe del libro, mette in luce il ruolo centrale del cibo in tutte le sue forme, dall'antichità al contemporaneo.

I molti programmi di cucina offerti quotidianamente dai palinsesti televisivi, oltre alle varie proposte editoriali, testimoniano l'importanza che anche nel tempo del fast food conserva il tempo lento del ritrovarsi tutti insieme a tavola. «Volevo scrivere un libro che servisse a stuzzicare il senso del mangiare», spiega l'autrice. Da questa premessa, l'autrice conduce il lettore nell'atmosfera del banchetto: «Nel senso usuale con il termine banchetto (convito, cena, ndr) si fa riferimento al pasto principale della famiglia antica nell'ambiente biblico, collegando al banchetto i verbi mangiare e bere», approfondisce.

Si sofferma poi sul ruolo dei banchetti all'interno della storia di Gesù, che accetta spesso di sedere a mensa, senza badare molto alle persone che lo invitano. «Ritengo che il cibo sia cultura – afferma – La cucina tradizionale delle mie terre di montagna è, come d'altronde anche la lingua, un misto di vari strati e di varie cucine: c'è la cucina trentina, la tirolese, la slava, l'ungherese, la boema, un pizzico di veneto, e chi più ne ha più ne mescoli».

Un piatto, quindi si radica nella storia della comunità di appartenenza, ne identifica la diversità. Ogni pietanza è, sul piano simbolico, «uno strumento di mediazione tra l'uomo e la realtà che lo circonda e nello stesso tempo un campo di sedimentazione culturale», conclude. Il libro è corredato da una serie di immagini d'opere d'arte di artisti contemporanei.

Gabriella Brugnara

© RIPRODUZIONE RISERVATA