

Dove la terra finisce

Il viaggio gastrosofico
di Eugenio Montale
in Normandia e Bretagna

Pierpaolo Pracca

Il leone verde

A Francesca, visiting angel

Direzione editoriale: Anita Molino

Progetto grafico della copertina: Francesca Pamina Ros

Progetto grafico: Francesca Pamina Ros e Monica Cipriano

In copertina: foto dell'autore;

©istockphoto.com/Stephane Debov

ISBN: 978-88-6580-300-4

© Copyright 2020

Il leone verde Edizioni

Via Santa Chiara 30 bis, Torino

Tel/fax 011 5211790

leoneverde@leoneverde.it

www.leoneverde.it

www.leggereungusto.it

*Il piacere di vivere nasce dalla ripetizione
di certi gesti e di certe abitudini, dal fatto
di potersi dire: "rifarò quello che ho fatto e
sarà press'a poco lo stesso, ma non proprio
esattamente lo stesso". Nasce dal diverso
nell'identico, ed è eguale tanto
per l'analfabeta che per il letterato.*

Eugenio Montale

*[...] Scotta la terra percorsa
da sghembe ombre di pinastri,
e al mare là in fondo fa velo [...]*

Eugenio Montale

Montale goloso

A volte, le tracce più nascoste o poco studiate che un poeta nel corso della vita lascia di sé – un appunto, una riflessione in un articolo di giornale – servono a comprendere meglio la sua biografia, la sua umanità.

Questo saggio si propone di presentare uno scorcio dell'universo privato di Eugenio Montale legato ai suoi viaggi e ai suoi soggiorni nel nord della Francia, all'interno di un arco temporale che va dal 1951 al 1956. Soggiorni dai quali emerge un materiale documentario minimalista che forse ci aiuterà a cogliere il sottofondo umano, troppo umano, di un autore conosciuto più per la sua grande poesia che per i gusti culinari o per le sue stravaganze private. Ma forse questa è proprio un'occasione per rivolgere il nostro sguardo a quello spaccato fatto di documenti – meno nobili e apparentemente più lontani dalla parola poetica delle antologie – nei quali emerge l'uomo Montale, con le sue curiosità culinarie e le sue considerazioni gastrosofiche. Sappiamo della passione di Montale per il canto, meno è conosciuta quella per il buon cibo. Da bravo genovese amava la torta pasqualina, il pesto – in particolar modo quello ricavato dal basilico che cresce nelle latte sui tetti di Genova –, la cima, il vino delle Cinque Terre.

Che la pesca e i viaggi fossero, certamente, le quasi sole occupazioni degli uomini è un fatto che spiega

i caratteri della cucina ligure. Di conseguenza, è una cucina per gli assenti, insomma per quelli che tornando (non si sa tra quanti giorni) dovevano trovare in dispensa qualche cosa da mangiare. Perciò questa è l'origine di meravigliosi piatti freddi. La cima ripiena, la torta pasqualina... Sicuramente innumerevoli altri ripieni (di zucchine, di melanzane, di sardine, di cavoli), i sott'aceti, i sott'olio. Infine i funghi in addobbo, in pratica tutte le cibarie che non hanno nulla da perdere se il loro ipotetico consumatore non è ancora apparso all'orizzonte. Unica eccezione la panizza (di farina di ceci) che dovrebbe essere divorata caldissima prima che giunga a tavola. (da Paesaggi della Riviera di Levante, 1970).

A questa elegia dedicata ai sapori della sua terra natia possiamo poi aggiungere, come riporta Umberto Curti¹, una vera e propria confessione nella quale Montale dichiara apertamente la propria golosità:

Nacqui lurco, mi adusai alla voragine del gargarozzo (mi giustifico sempre coi gelati di Giacomino); numerosi sapienti mi predissero il Terzo Cerchio. Candida Gina, la Musa al liminare mi salverà per il rotto della cuffia. Eugenio Montale goloso come Leopardi.

Orgoglioso dei cibi della sua terra – dallo Sciacchetrà, che considerava superiore al Porto, alle acciughe messe a marinare o sotto sale nelle arbanelle, ai limoni

¹ Si veda l'interessante blog www.ligucibario.com/a-tavola-con-eugenio-montale/

dai quali ricavare una prelibata marmellata – Montale era inoltre solito collezionare i menù dei ristoranti e delle trattorie che frequentava, soffermandosi sui prezzi e sugli ingredienti dei piatti. Non ci sorprenderanno quindi le sue considerazioni culinarie e la partecipazione in qualità di relatore² – in quel di Milano, nel lontano 1964 – alla presentazione di un ricettario, *La cucina di Falstaff*, a opera del noto gastronomo abruzzese Vincenzo Buonassisi. Ma la sua attenzione per il cibo traluce anche da una sua poesia – *Al mare (o quasi)* – dove descrive i bambini intenti a raccogliere i pinoli utili per preparare la galantina:

*L'ultima cicala stride
sulla scorza gialla dell'eucalipto
i bambini raccolgono pinoli
indispensabili per la galantina...*

Inoltre, come ricorda l'indimenticato Gaetano Afeltra³ – suo collega per anni al *Corriere della Sera* – da *bon vivant* qual era Montale non sapeva rinunciare al rito quotidiano del *marron glacé*, che era solito cele-

2 “Sabato 21 novembre [1964] alle ore 18.00 alla Libreria Einaudi, via Manzoni 40 (Galleria Manzoni), in occasione dell'uscita del volume: *La cucina di Falstaff* di Vincenzo Buonassisi, premio Angelo Berti 1964, edito dalle Edizioni Milano Nuova, *causerie* gastronomica presieduta da Eugenio Montale. Presenterà il volume Aldo Spinelli. La S.V. è cordialmente invitata”. Così recitava l'invito che per quell'occasione venne stampato e distribuito dalla Libreria Einaudi, come testimonia Leo Ciomei in www.luciano-pignataro.it/a/pezzo-leo-2/62749/.

3 Afeltra Gaetano, “Montale al Corriere”, in *Una dolcezza inquieta, l'universo poetico di Eugenio Montale*, Autori Vari, Electa Edizioni, Milano, 1996.

brare puntualmente alle diciotto al caffè Alemagna di via Manzoni, accompagnato dalla fedele governante Gina Tioffi. La passione per i ristoranti e per i loro frequentatori mette in luce un Montale ironico e arguto, capace, non senza compiaciuta ironia, di studiare gli altri nell'espletamento di una attività primaria come quella di mangiare e bere.

Il cibo, tuttavia, non è sempre collegato a momenti felici dell'esistenza, in quanto talvolta diviene elemento estremo e richiamo di morte: in una poesia attraverso collegamenti drammatici gioca sulla sua ambivalenza, basti pensare ai forni crematori presentati come forni di cucina, dai quali al prigioniero, in sogno, pare giungere sentore di biscotti infornati⁴:

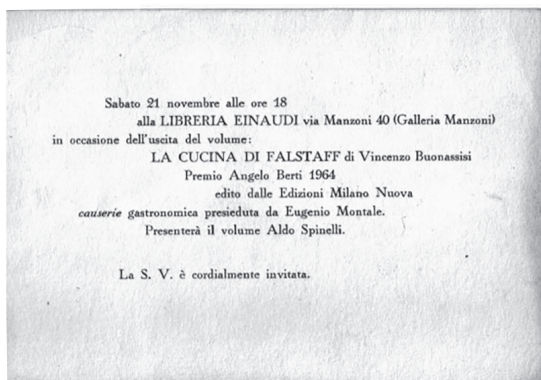
*(...) Tardo di mente, piagato
dal pungente giaciglio mi sono fuso
col volo della tarma che la mia suola
sfarina sull'impiantito,
coi kimoni cangianti delle luci
sciorinate all'aurora dai torrioni,
ho annusato nel vento il bruciaticcio
dei buccellati dai forni (...)*

Eugenio Montale, *Il sogno del prigioniero*⁵

4 Qui il riferimento è ai noti biscotti di Lucca.

5 L'opera è raccolta nell'ultima sezione di "Conclusioni Provvisorie" de *La bufera e altro*. Ne "Il sogno del prigioniero", Montale prende ispirazione dagli orrori dei regimi totalitari, in particolare quello nazista e quello stalinista.

Esempi come questo dimostrano come – al di là della dimensione gastronomica – il cibo possa farsi metafora della condizione umana e del nostro destino di prigionieri⁶.



Fonte: Luciano Pignataro wine e food blog, articolo di Leo Ciomei (www.lucianopignataro.it/a/pezzo-leo-2/62749/)

6 Si tratta di un tema cardine dell'intera raccolta poetica in cui è inserito il componimento: ne *La bufera*, pubblicata nel 1956, emerge la disillusione delle speranze che si erano create nel dopoguerra. Questo è dovuto, oltre allo scenario generale di quel periodo (lo scontro fra DC e PCI per l'egemonia politica, unito al grave peso della Guerra Fredda), anche a fatti di natura personale occorsi a Montale, come la dipartita della madre e la lontananza da "Clizia".

TARTE DU BOCAGE NORMAND

Ingredienti (per 6 persone)

1 rotolo di pasta sfoglia

4 uova

150 g di pancetta affumicata di maiale tagliata in lamelle sottili

2 mele

2 cipolle

sidro

3 mele

olio

Tagliare le cipolle e farle rinvenire in una padella con un po' d'olio. Quando saranno dorate, aggiungere la pancetta affumicata. Mescolare, poi ricoprire di sidro. Tagliare le mele in fettine sottili. Stendere la pasta in uno stampo e disporre le lamelle di mele e il composto cipolla-pancetta, tenendo da parte il sugo della cottura. Battere le uova in un recipiente, aggiustare di sale e pepe e aggiungere un po' del sugo di cottura tenuto da parte precedentemente. Cuocere la torta in forno preriscaldato a 180 °C per 30 minuti.

CROCCHETTE DI CAMEMBERT

Ingredienti (per 6 persone)

1 camembert
150 g di *fromage blanc* (formaggio tipo quark)
50 g di burro
30 g di fecola
20 g di farina
2 uova
sale
pepe
noce moscata
pangrattato

Schiacciare con una forchetta un camembert in una terrina di terracotta. Mescolarvi il *fromage blanc* ben sgocciolato. Incorporare il burro, la fecola e la farina. Mettere tutto a bagnomaria tiepido e mescolare finché l'impasto sia ben omogeneo. Aggiungere i rossi d'uovo, sale, pepe, noce moscata, quindi lasciar raffreddare l'impasto per due ore in frigorifero. Quindi preparare delle piccole crocchette da impanare in padella, con pangrattato e burro. Servire ben calde, con insalata e noci.

Bibliografia

Autori Vari, *Una dolcezza inquieta: l'universo poetico di Eugenio Montale*, Edizioni Electa, Milano, 1996.

Autori Vari, *Paesaggi della Riviera di Levante*, Edizioni Valdonega, 1970, Verona.

Bonassisi Vincenzo, *La cucina di Falstaff*, Edizioni Milano Nuova, Milano, 1964.

Montale Eugenio, *Fuori di casa*, edizioni Mondadori, Milano, 1970.

Montale Eugenio, *La farfalla di Dinard*, Edizioni Neri Pozza, Milano, 1956.

Montale Eugenio, *La bufera e altro*, Edizioni Mondadori, Milano, 1956.

Montale Eugenio, *Lettere a Clizia*, Edizioni Mondadori, Milano, 2006.

Sielo Francesco, *L'atroce morsa del tempo: le prose narrative di Montale*, Edizioni Sinestesia, Milano, 2018.

Indice delle ricette

Ali di pollo alla bretone	57
<i>Agneau pré-salé</i> arrosto	59
Aragosta alla bretone	55
Bignè di camembert	44
Biscotti bretoni	66
<i>Caramel au beurre salé</i>	70
Cozze normanne al sidro	63
Cozze bretoni <i>à la riecoise</i>	56
<i>Craquelin</i> bretoni	72
Crêpes al camembert e alle mele	43
<i>Crêpes bretonne</i>	47
Crocchette di camembert	46
<i>Far</i> (o flan) breton	64
Filetti di merluzzo alla bretone	54
<i>Gateau breton</i>	67
Gratin normanno	62
Pan dolce al burro <i>kouign-amann</i>	68
<i>Mirlitons</i> , dolcetti normanni	76

Omelette di Madame Poulard	50
Ostriche gratinate	60
<i>Quatre quarts</i>	69
<i>Sablés breton</i>	74
Salsa bretone	49
Scaloppine normanne	61
<i>Soupe a' l'oignon gratinée</i>	51
<i>Tarte du bocage normand</i>	45
Zuppa di pesce bretone	52

Indice

MONTALE GOLOSO	7
GUARDAR NEL PIATTO ALTRUI: DIMMI COSA MANGI E TI DIRÒ CHI SEI	12
DOVE FINISCE LA TERRA: LE AMATE BRETAGNA E NORMANDIA	15
VIAGGI TERRESTRI E SUGGERZIONI METAFISICHE	17
L'ESTATE MERAVIGLIOSA	20
TRA SACRO E PROFANO	26
I BISCOTTI BELIN E LA MÈRE POULARD	31
LA FARFALLA DI DINARD COLOR ZAFFERANO, PLATONE E ARISTOTELE	35
CONCLUSIONI	40
GOLOSARIO BRETONE E NORMANNO	41
<i>La cucina bretone e normanna</i>	41
<i>Antipasti</i>	43
<i>Primi piatti</i>	51
<i>Secondi piatti</i>	54
<i>Dolci</i>	64
BIBLIOGRAFIA	77
INDICE DELLE RICETTE	78

Finito di stampare
nel mese di Novembre 2020 presso
Fotolito Graphicolor, Città di Castello (PG)