

# Italo Calvino: il sapore del racconto

Le ricette delle fiabe italiane  
e di altre raccolte

Lina Grossi

Il leone verde

A Clarissa, a cui piace ascoltare e raccontare storie, per sognare e vivere mille avventure.

Questo libro è stampato su carta prodotta nel pieno rispetto delle norme ambientali.

Direzione editoriale: Anita Molino

Progetto grafico della copertina: Francesca Pamina Ros

In copertina: ©istockphoto.com/Epine Art

ISBN: 978-88-6580-470-4

© 2023

Edizioni Il leone verde

Via Santa Chiara 30 bis, Torino

Tel. 011 5211790

info@leoneverde.it

www.leoneverde.it

www.leggereungusto.it

# Introduzione

*“...la fiaba, qualunque origine abbia, è soggetta ad assorbire qualcosa dal luogo in cui è narrata, – un paesaggio, un costume, una moralità, o pur solo un vaghissimo accento o sapore di quel paese – il grado in cui si sono imbevute di questo qualcosa veneziano o toscano o siciliano è appunto il criterio preferenziale della mia scelta.”*

I. Calvino

## IL SAPORE DEL RACCONTO

Da sempre il raccontare, nelle sue molteplici forme, risponde al desiderio di comunicare e mette in contatto gli esseri umani attraverso il tempo e lo spazio. L'arte del narrare, per dirla con le parole dello scrittore e semiologo francese Roland Barthes<sup>1</sup> “è presente in tutti i tempi, in tutti i luoghi, in tutte le società; il racconto comincia con la storia stessa dell'umanità, non esiste, non è mai esistito un popolo senza racconti; tutte le classi, tutti i gruppi umani hanno i loro racconti e spesso questi racconti sono fruiti in comune da uomini di culture talora opposte... internazionale, trans-storico, transculturale, il racconto è là come la vita”.

<sup>1</sup> R. Barthes, *Introduzione all'analisi strutturale dei racconti*, in *L'analisi del racconto*, Milano 1969, p.7.

Aspetto costitutivo e rilevante di molta parte delle narrazioni, in forma orale e scritta, è l'elemento fiabesco presente in numerosi generi letterari ancora prima della nascita della fiaba come genere di narrativa autonomo, che trova espressione nel *Cunto de li Cunti* o *Pentamerone* di G. Basile, la prima raccolta europea di fiabe popolari<sup>2</sup>.

La fiaba compie un lungo cammino nello spazio e nel tempo: nasce e si diffonde nell'ambito della tradizione orale, caratterizzata da codici che spesso sono extralinguistici – la gestualità, la mimica del novellatore<sup>3</sup> – oltre che linguistici – l'intonazione della voce, il ritmo, le pause. Il passaggio dal codice orale a quello scritto necessita di un'operazione che non è solo di traduzione (dal dialetto alla lingua nazionale), ma di riscrittura, di potenza creativa con l'uso degli artifici propri della letterarietà: il racconto diventa così letteratura.

Questa forma narrativa diffusa ovunque nel mondo presenta un carattere di universalità, non solo perché presente nelle diverse culture, ma anche e soprattutto perché propone ai suoi fruitori – narratori, ascoltatori o lettori che siano – una prospettiva di globalità per la sua capacità di prospettare tutti i destini dell'uomo, di essere metafora della condizione umana. Le fiabe infatti, “prese tutte insieme, sono – come ha scritto Calvino – nella loro

<sup>2</sup> La raccolta edita nella prima metà del 1600, in lingua napoletana, è definita da Calvino “un arabesco di metamorfosi multicolori che scaturiscono l'una dall'altra come nel disegno d'un tappeto soriano”.

<sup>3</sup> G. Pitrè, studioso di tradizioni popolari del secondo Ottocento, menziona, per ogni fiaba della sua raccolta che costituisce una delle fonti delle fiabe calviniane, i gesti e le espressioni del viso del novellatore o della novellatrice – oltre a indicarne il nome e il mestiere – per sopperire a ciò che la scrittura non può riprodurre.

ripetuta e sempre varia casistica di vicende umane, una spiegazione generale della vita”<sup>4</sup>, nata in tempi remoti e conservata fino a noi, una sorta di catalogo dei destini che possono darsi all’essere umano. Per questo il linguaggio della fiaba è simbolico: i tempi, i luoghi, gli oggetti, gli eventi, dietro l’apparente immediatezza e semplicità, rimandano ad un significato più profondo, che tocca la sfera delle emozioni e dell’inconscio del fruitore.

La natura della fiaba è espressione di un patrimonio comune con radici antiche, frutto di stratificazioni successive, che conservano tracce di mondi lontani di cui si rielaborano motivi, vicende e temi che riguardano il percorso esistenziale, ma è anche, all’opposto, fluida, eterogenea, mobile in quanto varia da paese a paese, da luogo a luogo, arricchendosi di sempre nuovi e diversi elementi.

Nel proporre in questo volume alcune fiabe, tratte dalla raccolta di *Fiabe italiane*, si è voluto leggerle o rileggerle in un’ottica del tutto particolare, alla ricerca dei sapori delle diverse terre di provenienza delle fiabe. Una ricerca che si basa sulla convinzione che la lettura dei classici, per dirla con lo stesso Calvino, continua sempre a fornirci qualche sorpresa in rapporto all’immagine che ne avevamo e ogni rilettura è occasione di scoperta come la prima<sup>5</sup>.

Se, infatti, le fiabe continuano ad esercitare una suggestione intensa sui bambini di ogni generazione e se anche gli adulti ne subiscono il fascino, ciò è dovuto alla singolare efficacia insita in ogni fiaba, al suo essere metafora della vicenda umana: “nelle perle di vetro del-

4 I. Calvino, *Sulla fiaba*, Mondadori, 1996, p. 38 ss.

5 I. Calvino, *Perché leggere i classici*, Mondadori, Milano, 1995.

la fiaba si riflette l'universo" (Max Lüttni). Ma è dovuto anche a quell'insieme di elementi variabili che legano le storie al contesto locale del narratore: il contafiabe prima, lo scrittore poi. Entrambi, come nella celebre fiaba di Pollicino di C. Perrault, lasciano tracce della loro presenza: quelle che qui interessano sono i particolari che rinviano al vivere quotidiano e alle tradizioni locali.

Sebbene non sia possibile legare le fiabe a strutture culturali regionali – la struttura e l'intreccio delle fiabe sono stati analizzati da Propp che ha individuato uno schema ricorrente, identificando trentuno sequenze che compongono il racconto<sup>6</sup> – è però possibile trovare, nei particolari e negli aspetti più propriamente di contenuto, rimandi alla storia e alla cultura del narratore, di colui o di colei che ha raccontato a voce la storia poi inserita in una raccolta regionale e trascritta da Calvino nel suo repertorio di fiabe italiane. Ciò che è comune alle fiabe è il nucleo originario che può essere anche millenario; ciò che invece è occasionale, e variabile, è il corredo di informazioni e di particolari che variano in base al colore locale e al vissuto del narratore.

La teoria di Calvino sull'origine della fiaba si basa sull'idea della fiaba come racconto di intrattenimento<sup>7</sup> il quale, viaggiando di bocca in bocca e di paese in paese, si è diffuso nello spazio e nel tempo. La stessa parola fiaba, d'altronde, deriva dal latino *fabula*, e questa dal

6 *Morfologia della fiaba e Le radici storiche dei racconti di fate* sono i due principali studi di V. Propp (1895-1970) sulla composizione, sugli elementi e sulle radici storiche e culturali della fiaba.

7 La domanda "A che cosa mira la fiaba?" è stata oggetto di studi che hanno portato ad esiti non univoci. Si veda in proposito la teoria di Max Lüttni, in *La fiaba popolare europea. Forma e natura*, Mursia, 1982.

verbo *fari* che significa “dire”, “parlare” e “raccontare”.

Le fiabe italiane scelte da Calvino e inserite nella sua raccolta sono ricche di elementi propri della tradizione regionale e in esse il cibo è presente in molte storie come elemento della quotidianità – in genere per mancanza e più raramente per abbondanza – ed esprime, in qualche maniera, *il sapore del luogo in cui è narrata*.

Le vicende possono aprirsi sul mondo dei re (*Un re in tempi antichi...; Una volta ci fu un re...*), su quello dei mercanti (*C'era una volta in Milano un mercante...; C'era una volta un mercante di Livorno*) o più frequentemente su quello dei contadini, dei pescatori, dei poveri (*Una volta c'era un pescatore...; C'era una lavandaia...; Una povera donna...*).

Spesso l'avvio “realistico” di molte fiabe della narrativa italiana, come rileva lo stesso Calvino<sup>8</sup>, è il dato di partenza di una condizione di miseria, caratteristico di gran parte del folklore narrativo e delle canzoni popolari italiane. Le storie esprimono la condizione di chi si reca nei campi a raccogliere erbe per la minestra perché di cibo ne ha poco; di chi va nel vicino campo a raccogliere ceci per preparare il pranzo; di chi chiede una focaccia per placare la fame; di chi si riscalda con vino caldo speziato; di chi ha messo la pentola al fuoco ma non ha i soldi per comprare la polenta; di chi si procura da mangiare con espedienti di ogni tipo e qualche volta riesce ad ottenere in dono anche una fetta di caciocavallo; di chi si reca a cogliere cicoria e invece trova un grosso cavolfiore, lo sradica e scopre una scaletta che porta in un mondo sconosciuto.

8 Cfr. *op.cit.* p. 57.

Gli accenni al cibo, elemento visibile e oggettuale della cultura materiale delle diverse aree linguistiche di cui le favole sono espressione, sono comunque sempre rapidi ed essenziali. Non vi sono mai pause narrative nelle quali si indugia descrivendo banchetti o preparazioni di vivande, neppure quando il lieto fine è rappresentato da una festa di nozze. Pochi indizi che richiedono un esercizio di creatività: ricostruire, a partire da pochi ingredienti base, ricette e sapori tradizionali.

L'interesse di Calvino per il senso del gusto – nella ricerca riguardo al graduale distacco dell'uomo moderno dalla percezione sensibile – emerge in modo nitido e deciso con la produzione letteraria successiva a quella della raccolta di fiabe. In tante pagine di narrativa, infatti, sono presenti immersioni nel mondo dei sapori e dei cinque sensi le quali raggiungono il culmine in *Sapore Sapere*, un racconto pubblicato postumo con il titolo di *Sotto il sole giaguaro*, in cui è narrata, in prima persona, la storia di una coppia in viaggio attraverso il Messico. I veri protagonisti della storia sono però i piatti cucinati per i due ospiti: *sopa de frijoles*, *huacinaango a la veracruzana*, *enchiladas...* e altro ancora<sup>9</sup>.

## IL VIAGGIO TRA LE FIABE POPOLARI D'ITALIA

Le *Fiabe italiane* di Calvino sono la prima raccolta di fiabe popolari che comprende l'intero patrimonio nazionale e risponde all'esigenza di dare unità alla tradizione folklorica italiana.

9 Cfr. *infra* Immersioni.

Nonostante l'antica tradizione fiabesca, nata in anticipo in Italia rispetto alla produzione europea, con la presenza, già a partire dal XVI secolo in quel di Venezia di racconti a carattere fiabesco, a Napoli nel Seicento con il *Pentamerone* di G. Basile e, nell'ultima parte dell'Ottocento, con la cospicua produzione regionale degli studiosi di folklore di scuola positivista, non esisteva un "Grimm italiano" – come scrive lo stesso Calvino, per indicare l'assenza di una raccolta "piacevole da leggere, popolare per destinazione, e non solo per fonte... data la vasta mole di materiale reperibile".

Egli perciò raccoglie, seleziona e trascrive il patrimonio popolare e colma un vuoto importante della cultura letteraria italiana. In altri paesi europei questa operazione era già stata effettuata nel corso dell'Ottocento, grazie ad autori come i fratelli Grimm, Perrault, Andersen. Con l'operazione di Calvino, che trascrive in lingua italiana dai vari dialetti le fiabe raccolte a partire dall'Ottocento, è possibile disporre anche in Italia di un ampio repertorio dell'immaginario collettivo. L'opera nata da un progetto editoriale della casa editrice Einaudi, viene pubblicata nel 1956, a seguito di un'intensa attività che impegna l'autore per più di due anni.

Al pari e forse più di altri autori di raccolte tradizionali – ad esempio il Basile, i fratelli Grimm, Afanasiev – pur rimanendo fedele alla versione originale, di fatto, nella trascrizione letteraria, Calvino opera con una certa libertà, concedendosi "divagazioni e interpolazioni poetiche proprie"<sup>10</sup>.

Per mettere insieme i racconti presenti nella sua rac-

10 Cfr. Max Lüttni, *op.cit.* p. 147.

colta di fiabe italiane, egli utilizza l'ampio patrimonio di testi della fiabistica popolare che era stato raccolto nel corso della seconda metà dell'Ottocento direttamente dalla voce di narratori popolari e trascritto in forma dialettale. Il metodo della trascrizione delle fiabe "dalla bocca del popolo"<sup>11</sup>, avviato dai fratelli Grimm, si era diffuso e affermato anche in Italia e aveva dato impulso a ricerche e studi sul racconto popolare. Da questo ampio patrimonio Calvino attinge orientando il suo lavoro in due direzioni, che esplicita nell'*Introduzione*: "Rappresentare tutti i tipi di fiaba di cui è documentata l'esistenza nei dialetti italiani – (per dialetti italiani intende quelli dell'area linguistica, non quelli dell'Italia politica) – e rappresentare tutte le regioni italiane"<sup>12</sup>.

Nel saggio in cui spiega i criteri seguiti nella raccolta delle duecento fiabe popolari di tutta Italia, Calvino parla anche del suo continuo "intromettersi" nella narrazione, del suo entrare nel profondo delle storie: "Ho inteso di mettermi anch'io come un anello dell'anonima catena senza fine per cui le fiabe si tramandano, anelli che non sono mai puri strumenti, trasmettitori passivi ma... i suoi veri autori"<sup>13</sup>. La fiaba, dunque, è tale proprio per quel qualcosa che "su di esse tesse e ritesse chi la racconta", per quel tanto di nuovo che viene aggiunto nel passare di bocca in bocca, per soddisfare il gusto di raccontare.

In calce ad ogni fiaba, Calvino indica la fonte orale e

11 Cfr. *Introduzione alla raccolta di fiabe*, p.13-22, ed. I Meridiani, nella quale Calvino spiega i criteri adottati nel portare a compimento il suo lavoro di scelta e trascrizione in lingua italiana delle fiabe regionali.

12 *Ib.* p.16.

13 *Ib.* p.47.

scritta da cui essa è tratta, vale a dire il nome della persona che ha narrato a voce la fiaba e la raccolta da cui è tratta. Accanto al nome del narratore o della narratrice, viene inoltre riportata l'indicazione puntuale della località di provenienza, con la sottolineatura che tale indicazione non vuole assolutamente significare che "quella fiaba è di quel luogo", in quanto le fiabe hanno una circolazione internazionale e non hanno luogo. Ma il fatto che le favole siano uguali dappertutto non esclude una qualche diversità che può esprimersi nell'aggiunta o nell'eliminazione di motivi e personaggi, nell'atmosfera complessiva in cui è inserito il racconto. La fiaba – per usare le parole di Calvino – "qualunque origine abbia, è soggetta ad assorbire qualcosa dal luogo in cui è narrata, – un paesaggio, un costume, una moralità, o pur solo un vaghissimo accento o sapore di quel paese, – il grado di cui si sono imbevute di questo qualcosa veneziano o toscano o siciliano è appunto il criterio preferenziale della mia scelta".

In questo volume vengono ripercorse alcune tappe del viaggio di Calvino tra le fiabe popolari, che attraversa tutta l'Italia, per ricercare in esse i sapori delle diverse tradizioni regionali. Si propongono dieci fiabe, che corrispondono a dieci regioni, e sapori diversi, nelle quali s'intrecciano la magia della parola e quella del cibo. Cibo che è la chiave di volta di ogni narrazione: oggetto del desiderio e artificio fatato sospeso tra privazione e ricompensa, nell'orizzonte antico e immutabile del mondo contadino. Calvino aveva d'altronde progettato di scrivere un racconto per ognuno dei cinque sensi e – come accennato prima – quello dedicato al gusto è intitolato *Sapore sapere*.

# Sapori liguri

La ricerca dei sapori regionali all'interno delle fiabe italiane ha inizio con una fiaba ligure e procede seguendo il criterio di raccolta e di classificazione proposto dallo stesso Calvino, il quale compie il suo *viaggio* a partire dalla terra d'origine, la Liguria. Calvino, infatti, nato a Santiago de las Vegas, presso L'Avana, quando in tenera età fa ritorno in Italia, si stabilisce con la famiglia a Sanremo, nella Villa Meridiana che ospita la Stazione Sperimentale di Floricoltura, dove vive «fino a vent'anni in un giardino pieno di piante rare ed esotiche».

*Il pastore che non cresceva mai* è una variante genovese della diffusissima fiaba delle *tre melarance*, nota con il titolo *A bela Bargagliina de le tre meje chi canta*, che Calvino trae dalla raccolta dialettale *Due fole nel dialetto del contato genovese*<sup>14</sup>, curata nel 1892, da P. E. Guarnerio, che a sua volta aveva raccolto la storia dalla voce di una contadina dell'entroterra genovese.

Nel trascrivere questa fiaba in lingua italiana, Calvino le attribuisce un nuovo titolo, con l'intento di convo-

14 In calce ad ogni fiaba, Calvino indica, oltre al titolo originale e al nome dell'autore della raccolta regionale da cui è stata tratta, il nome e il ceto sociale di appartenenza del "contafiaba" che l'ha narrata a voce. In questo caso la fonte orale è una contadina della provincia di Genova e la vicenda si colloca in un contesto rurale.

gliare l'attenzione sul protagonista e sul motivo che lo spinge ad agire: il desiderio di tornare a crescere – un sortilegio lo aveva reso piccolo e debole – ed essere una persona come tutte le altre.

La fiaba narra di un pastorello dispettoso al quale una donna, indignata per un suo scherzo, grida piena di rabbia “che tu possa non crescere mai fintanto che non sarai andato a pigliare la bella Bargaglina delle tre mele che cantano!”. Per effetto di queste parole, il pastorello si ammala e inizia a deperire. Dando ascolto al consiglio della madre, che preoccupata lo esorta a partire alla ricerca della bella Bargaglina, si mette in cammino e durante il lungo viaggio in paesi lontani, fa molti incontri, riceve doni e supera molte prove: una “donna che faceva l'altalena in un guscio di noce”, a cui aveva chiesto notizie della ragazza, gli regala un sasso; un'altra che “faceva il bagno in un guscio d'uovo” gli regala un pettine d'avorio; “un uomo che insaccava nebbia” gli dona una tascata di nebbia. Una volpe, infine, gli rivela dove si trova la bella Bargaglina e, al tempo stesso, lo mette in guardia dalla vecchia che custodisce “una gabbia di cristallo con tanti campanellini e dentro alla gabbia ci sono le mele che cantano”.

Calvino paragona le atmosfere e gli esseri minuscoli e fantastici che compaiono nella favola alle creature che affollano i quadri del pittore fiammingo Hieronymus Bosch (XV-XVI secolo), sostenendo la tesi di un gusto popolare fantastico e goticizzante sedimentato in Liguria<sup>15</sup>.

Nel suo lungo peregrinare il pastore supera numerose prove gettando di volta in volta a terra, mentre è

15 Cfr. *Fiabe italiane*, ed. I Meridiani, p.1088.

inseguito, gli oggetti magici che gli sono stati donati e che si trasformano in monti e boschi: un pettine d'avorio diventa una montagna liscia, mentre un sasso si trasforma in una montagna tutta rocce e burroni, davanti ai quali i cavalli sono costretti ad arrestarsi. La nebbia, nascosta dal pastore nella tasca, viene lasciata cadere dietro le spalle e tutto all'improvviso si offusca, generando scompiglio tra gli inseguitori.

Trovata la gabbia di cristallo con le mele, il pastorello riesce a prenderla e a fuggire senza essere visto. Ad un certo punto, stanco e assetato, prende una delle tre mele e nel tagliarla scopre che al suo interno è racchiusa la ragazza cercata.

*“Intanto il pastorello aveva sete, non avendo da bere, prese una delle tre mele dalla gabbia e la tagliò. Una vicina gli disse: – tagliami pianino, se no mi fai male –. Il pastore tagliò pianino, mangiò mezza mela e se la mise in tasca. Così arriva a un pozzo vicino a casa sua; mise la mano in tasca per mangiare l'altra mezza mela e ci trovò una donna piccina piccina.*

*– Io sono la bella Bargagliana – disse – e mangio focacce. Vammi a prendere una focaccia perché muoio di fame.*

*Il pozzo era uno di quei pozzi chiusi, che hanno in mezzo un finestrino, e il pastore mise la donna sul finestrino e le disse di aspettarlo, che le avrebbe portato la focaccia.*

*Al pozzo veniva a prendere acqua una serva che la chiamavano Brutta-schiava. Venne Brutta-schiava, vide la bella donnina su finestrino del pozzo e disse:*

*– Tu che sei così piccola sei così bella e io che sono grande sono brutta – e le prese tanta rabbia che la buttò giù nel pozzo.*

*Quando il pastore tornò, non trovò più la bella Bargagliana e restò disperato.*

Dopo una serie di vicissitudini, la bella Bargagliana riappare nella vita del protagonista: caduta nel pozzo, si è trasformata in un pesce finito in un secchio d'acqua attinta proprio dalla madre del pastore.

*“La madre del pastore prendeva anche lei l'acqua in quel pozzo, e un giorno nel secchio ci trovò un pesce. Portò a casa il pesce e lo fece fritto.”*

Il pesce viene mangiato e le lisce, buttate fuori dalla finestra, si trasformano nel luogo in cui cadono in un seme d'albero; l'albero cresce e diviene tanto grosso che il pastore decide di tagliarlo. Dal mucchio di legna, tagliata e portata in casa, riemerge la fanciulla che, nuovamente trasformatasi da lisca di pesce e da seme d'albero in legna, vive nascosta nella casa del pastore e ogni giorno, quando lui è fuori, torna ad essere la bella Bargagliana.

*“Allora il pastore tagliò l'albero e ne fece tanta legna da bruciare e la portò a casa. Intanto sua madre era morta e lui viveva solo, sempre più piccolo e gramo perché non poteva più crescere. Tutti i giorni andava a pascolare e tornava a casa la sera. Ora quale non fu la sua meraviglia a trovare i piatti e le casseruole che aveva lasciato sporchi al mattino, tutti puliti; e non capiva chi era che li lavasse. Allora si nascose dietro alla porta per vedere chi era: e vide una bella giovane piccola piccola che usciva dal mucchio di legna e gli lavava i piatti, le casseruole, i cucchiari, spazzava in terra, rifaceva i letti; poi apriva la madia, prendeva una focaccia e se la mangiava.*

*Saltò fuori il pastore e disse: – Chi sei? Come hai fatto a entrare?*

– *Io sono la bella Bargagliina – disse la ragazza.*”

La favola si conclude con un lieto fine: ritrovata la ragazza il pastore riprende a crescere e la bella Bargagliina insieme a lui, finché diventato un bel giovane, la sposa. Per festeggiare, come vuole la tradizione, è organizzato un gran pranzo.

Questa fiaba, come tutte le fiabe di magia – indipendentemente dall’area geografica di provenienza – si basa su una struttura caratterizzata da elementi e azioni costanti. Secondo la tesi sostenuta da Propp: “Gli elementi costanti, stabili della fiaba sono le funzioni dei personaggi”<sup>16</sup>, indipendentemente da chi essi siano e in che modo le assolvano. Le funzioni sono perciò le componenti fondamentali della fiaba su cui si fonda lo svolgimento della vicenda<sup>17</sup>. Le funzioni principali, ossia le azioni possibili, sono limitate a trentuno e si susseguono in modo variamente articolato, a partire da una situazione iniziale che vede il protagonista costretto ad allontanarsi dall’ambiente familiare sino alla conclusione in genere a lieto fine della vicenda, attraverso il superamento di prove e ostacoli reso possibile grazie all’aiuto di personaggi ricorrenti, quali il *donatore* e l’*aiutante magico* che forniscono al protagonista un oggetto magico o un aiuto per compiere la sua impresa.

Nel caso specifico, le funzioni che determinano lo svolgimento della vicenda del pastore che non cresceva mai sono quelle riportate di seguito (segnalate in corsivo): *la situazione iniziale* (c’era una volta un pastore...); *il danneggiamento*, di cui cade vittima il protagonista,

16 Cfr. V. Propp, *Morfologia della fiaba*, Einaudi, 1966, p. 27.

17 *Ib.* p. 76.

che è costretto ad abbandonare la sua casa alla ricerca della bella Bargagliana; con la sua *partenza*, ha inizio l'azione narrativa vera e propria. Lungo il cammino, incontra tre *donatori* che regalano altrettanti doni *magici*: un sasso, un pettine d'avorio, una tascata di nebbia. Il pastore ha anche un *aiutante*, una volpe che gli rivela dove si trova la giovane e lo mette in guardia dalla vecchia che custodisce la gabbia con le tre mele che cantano. L'*antagonista* è così vinta e l'eroe, dopo il lungo *inseguimento*, riesce finalmente a fare *ritorno* a casa, dove lo attende ancora un *compito difficile* da superare prima dello scioglimento della vicenda e dell'atteso *lieto fine*.

Sono questi gli elementi principali della fiaba che, da un punto di vista morfologico, ne caratterizzano l'intreccio e ritornano più o meno identici in molte altre narrazioni fiabesche. Accanto ad essi, sono presenti particolari che possono variare in relazione al contesto di riferimento della narrazione, riconducibile alle diverse tradizioni locali, quali, nel caso particolare, il cibo (la focaccia), una specialità tipica della cultura gastronomica ligure.

## LE RICETTE

Un viaggio sinestetico alla scoperta dei profumi, dei colori e dei sapori regionali necessita del contatto diretto con i luoghi e con le cucine tradizionali regionali, per poter gustare vivande preparate secondo le ricette originali, realizzate con i prodotti tipici del territorio. Quelle qui proposte sono versioni per una cucina "fatta in casa".

## FOCACCIA ALLA GENOVESE (fûgassa zeneize)

La focaccia, uno dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani, è in origine una sorta di pane crudo schiacciato, di forma rotondeggiante, messo a cuocere in forno o sotto la brace.

### *Ingredienti (per 6):*

500 g di farina bianca di grano tenero tipo "00"  
20 g di lievito  
250 cl di acqua  
10 g di sale fino  
20 g di sale grosso  
20 g di estratto di malto (o 1 cucchiaino di zucchero)  
150 ml di olio d'oliva extra vergine

### *Impasto*

Setacciare la farina e disporla a fontana su un piano da lavoro. Impastare gli ingredienti tutti insieme con cura – la farina, l'acqua appena tiepida e versata lentamente, l'estratto di malto, il sale fino – fino ad ottenere un composto ben addensato; unire il lievito, dopo averlo diluito a parte in acqua tiepida; continuare ad impastare, fino a quando l'impasto diventa omogeneo e piuttosto morbido.

### *Lievitazione*

Deporre l'impasto in una terrina spolverizzata di farina e lasciarlo lievitare in un luogo tiepido per almeno due ore, fino a che sia raddoppiato di volume.

### *Seconda lievitazione*

Impastare nuovamente, stendere il preparato in una teglia da forno abbondantemente oliata, tenendo conto che la focaccia genovese deve essere alta circa 2 cm. Lavorare la pasta affondando la punta delle dita, poi spennellare abbondantemente la superficie con un'emulsione di acqua e olio, in parti uguali, con l'aggiunta di sale grosso.

Fare riposare per circa 20-30 minuti e, nel frattempo, riscaldare il forno a 230°.

### *Cottura*

Infornare e lasciare cuocere la focaccia per circa 30 minuti, fino a quando non assume un colore dorato. Appena tolta dal forno, spennellare con olio e mangiare preferibilmente mentre è ancora calda.

La focaccia può essere gustata in tanti modi: condita semplicemente con olio e sale o arricchita e aromatizzata, con salvia, rosmarino, oppure, ma solo in superficie, con patate o cipolle.

Può essere anche farcita con salumi, verdure o formaggi. In questo caso utilizzare uno strato di impasto doppio e più sottile: steso il primo strato, ricoprire con la farcitura desiderata e poi chiudere il tutto con il secondo strato di impasto. Lasciate lievitare per almeno mezz'ora e poi infornate la focaccia farcita fino a doratura avvenuta.

## ORATA AL VINO BIANCO

*Ingredienti (per 4):*

1 orata (circa 1 kg)

1 bicchiere (250 cl) di vino bianco secco

1/2 limone

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

100 g di farina

1 cipolla

2 spicchi d'aglio

Sale, pepe

Lavare e pulire accuratamente le orate, farle sgocciolare e lasciarle asciugare qualche minuto su un telo, praticare sul dorso due leggere incisioni in ambo i lati. Tritare finemente l'aglio e la cipolla e metterli in una pirofila con 4 cucchiaini di olio e mezzo bicchiere di vino bianco; fare appassire a fuoco moderato. Disporre le orate nella pirofila e aggiungere il restante vino bianco; condire con sale e pepe.

Mettere il pesce nel forno già caldo a 180°C per circa 15 minuti cospargendolo, di tanto in tanto, con il liquido di cottura.

Quando la superficie del pesce ha assunto una coloratura dorata, estrarre la pirofila dal forno, disporre il pesce in un piatto da portata e servire caldo, accompagnato da una spruzzatina di succo di limone.

## FOCACCIA CON NUTELLA

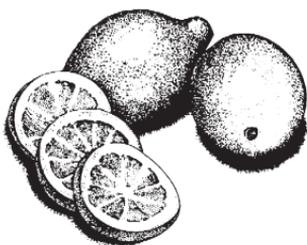
*Ingredienti (per 4):*

200 g di focaccia

Nutella

Tagliare dei rettangoli di focaccia, scaldarli nel forno a media temperatura e farcire ciascuno di essi con abbondante crema di gianduja.

È quanto basta per gustare la focaccia in una variante dolce!



# Biobibliografia essenziale

Italo Calvino nasce a Santiago de las Vegas (Cuba) nel 1923 e muore a Siena nel 1985.

Fa ritorno con la famiglia in Italia in tenera età e si stabilisce nella terra d'origine, la Liguria, dove frequenta le Scuole Valdesi e il liceo G. D. Cassini di Sanremo.

Il primo contatto con la letteratura avviene intorno ai dodici anni quando gli capita fra le mani il *Libro della giungla* di Kipling: "Il primo vero piacere della lettura d'un vero libro lo provai abbastanza tardi: avevo dodici o tredici anni e fu con Kipling, il primo e (soprattutto) il secondo libro della giungla. Da allora in poi avevo qualcosa da cercare nei libri: vedere se si ripeteva quel piacere della lettura provato con Kipling".

Fino allo scoppio della Seconda Guerra Mondiale la sua posizione ideologica oscilla tra polemico recupero di un'identità locale e generico anarchismo. È attraverso i rapporti personali e l'amicizia con Eugenio Scalfari che iniziano a crescere in lui interessi politici militanti, che maturano con la lettura delle opere di Huizinga, Montale, Vittorini, Pisacane.

Tra i sedici e i venti anni scrive racconti, opere teatrali e anche poesie ispirate a Montale, suo poeta prediletto per tutta la vita.

Nel 1943 interrompe gli studi e si unisce alla seconda divisione d'assalto "Garibaldi", vivendo così in modo

diretto l'esperienza della guerra partigiana; esperienza che si riflette in uno dei capisaldi della letteratura della resistenza *Il sentiero dei nidi di ragno* (1947), edito dalla casa editrice Einaudi con la quale avvia un'intensa attività. Stringe rapporti di amicizia e di intenso confronto con i maggiori intellettuali dell'epoca.

Alla facoltà di Lettere di Torino, alla quale si iscrive dopo la guerra, conosce Cesare Pavese che diviene la sua guida culturale ed umana, oltre che "primo lettore" delle sue opere.

Tra le numerose opere narrative si ricordano, in particolare: *Il visconte dimezzato* (1952), *Il barone rampante* (1957), *Il cavaliere inesistente* (1959), *La giornata di uno scrutatore*, *Marcovaldo* (1963), pubblicato in una collana di libri per ragazzi, *Le cosmicomiche* (1965), *Ti con zero* (1968), *Le città invisibili* (1972), *Il castello dei destini incrociati* (1973), *Se una notte d'inverno un viaggiatore* (1979), *Palomar* (1983).

Nel 1956 vengono pubblicate le *Fiabe italiane*, ricavate dai dialetti d'ogni regione che consolidano l'immagine di Calvino "favolista".

Nel 1964 avviene una svolta importante nella vita privata dello scrittore: sposa un'argentina e si trasferisce a Parigi; l'anno successivo nasce la figlia Giovanna. Torna a vivere in Italia, a Roma, nel 1980.

Dal 1974 avvia una collaborazione con il *Corriere della Sera* con racconti (il primo è *La corsa delle giraffe*, della serie di racconti del Signor Palomar), resoconti di viaggio, interventi sulla realtà politica e sociale del paese; nel 1979 inizia la sua attività sulle colonne di *La Repubblica* con racconti, riflessioni su libri, mostre e fatti di cultura.

Raccoglie nel volume *Una pietra sopra. Discorsi di letteratura e società* (1980), la parte più significativa dei suoi interventi saggistici a partire dal 1955; in *Collezione di sabbia* (1984) le prose sparse concepite per particolari occasioni.

# Indice delle ricette

Focaccia alla genovese (fûgassa zeneize)	20
Orata al vino bianco	22
Focaccia con nutella	23
Vino caldo con spezie	28
Dolcetti al garofano	29
Muffin con mela e cannella	30
Zuppa di ceci	35
Gnocchi di zucca con burro e salvia	36
Dolcetti per Halloween	37
Marmellata di zucca	38
Polenta taragna	45
Polenta con fagioli e formaggio	46
Bocconcini dolci di polenta	47
Lepre in tegame	53
Torta di grano saraceno con marmellata di mirtilli	54
Pannocchie di mais al burro	55
Risotto alla melagrana	61
Tacchino alla melagrana	62
Mousse di cioccolato con melagrana	63
Minestra di cicoria e maiale	67
Bucatini alla napoletana	68
Mélange di insalate fresche con limone di Amalfi	69
Cavolfiore fritto	73
Pasta alla pugliese	74
Crema alla ciliegia con lingue di gatto	75
Torta di fichi e mandorle	84
Maccu di fave	85
Sfogliatine alla confettura di fichi	87

Cefalo alla griglia	90
Contorno di ortaggi alla griglia	92
Caramelle di patate	93
Tagliolini fatti a mano	102
<i>Moretum</i>	131
<i>Sopa de frijoles negros</i> (zuppa di fagioli neri)	144
<i>Huachinango a la veracruzana</i>	146
<i>Guacamole</i> (salsa a base di avocado)	147

# Indice

INTRODUZIONE	5
SAPORI LIGURI	14
SAPORI PIEMONTESI	24
SAPORI LOMBARDI	31
SAPORI VENETI	39
SAPORI FRIULANI	48
SAPORI ABRUZZESI	56
SAPORI CAMPANI	64
SAPORI PUGLIESI	70
SAPORI SICILIANI	77
SAPORI SARDI	88
SAPORI TOSCANI	94
SAPORI MARCHIGIANI	101
SAPORI LUCANI	103
IMMERSIONI NEI RACCONTI E NEI ROMANZI	111
IL SENSO DEL GUSTO IN CALVINO	132
BIOBIBLIOGRAFIA ESSENZIALE	148

Finito di stampare  
nel mese di Aprile 2023 presso  
Fotolito Graphicolor, Città di Castello (PG)