Il guscio delle uova - La tavola nelle pagine di Pirandello - AIFB

Gabriella Rizzo

Il guscio delle uova – La tavola nelle pagine di Pirandello di Lina Grossi, edito da **Il Leone Verde Edizioni**, esplora l'universo narrativo di Luigi Pirandello attraverso il cibo.

Lina Grossi si occupa di valutazione degli apprendimenti per l'INVALSI. Ha collaborato in attività di formazione e di ricerca con scuole e università, enti di ricerca e associazioni di insegnanti. Come insegnante di liceo si è occupata di didattica del latino e dell'italiano.

Inoltre è autrice di articoli e saggi su riviste specializzate, monografie, rapporti di ricerca, nonché di testi scolastici e di ricerca didattica.

Il libro "Il guscio delle uova – La tavola nelle pagine di Pirandello" presenta attraverso la produzione letteraria e teatrale di Pirandello la tavola come "banchetto di vita", proverbi e modi di dire legati al cibo, la frugalità e l'opulenza nelle immagini conviviali.

Infine nell'ultima parte troviamo diverse ricette tratte o liberamente ispirate dalle pagine di Pirandello.

La tavola in Luigi Pirandello

Lista degli argomenti

- La tavola in Luigi Pirandello
- Il libro di cucina
  - Ricetta della zuppa di fave e lenticchie

Nella narrativa pirandelliana, l'ambiente domestico più ricorrente è la sala da pranzo, che mediante la descrizione dei particolari denota spesso l'appartenenza sociale dei personaggi.

Troviamo infatti sia ambientazioni semplici come nella novella La casa dell'agonia sia più ricercate come nel romanzo I vecchi e i giovani.

Anche il cibo presentato nelle tavole imbandite serve a dare realismo alla narrazione e ai personaggi.

Nella novella "**Scialle nero"**, nel pranzo di nozze tra Eleonora e Gerlando, i familiari dello sposo ostentano quel poco in loro possesso pur di celare la loro appartenenza a un ceto sociale inferiore rispetto a quello della famiglia della sposa.

Così come nella novella "**Un invito a tavola"** viene preparato un abbondante e ricco pranzo per ostentare il benessere sociale della famiglia Borgianni.

Anche nella produzione teatrale di Pirandello la sala da pranzo è il cuore della scena rappresentata, soprattutto per il suo valore simbolico, come nel dramma incompleto "**I giganti della montagna**".

Il libro di cucina

Nel romanzo "**I vecchi e i giovani**", uno dei personaggi centrali, Mauro Mortara, allontanatosi volontariamente dalla Sicilia, decide di trascorrere parte della sua vita su un piroscafo inglese come fuochista.

Con l'aiuto del cuoco imparerà non solo a leggere, ma soprattutto ad apprendere i segreti della dottrina culinaria, attraverso la lettura del libro di cucina.

Prendendo spunto dalle pagine di Pirandello, Lina Grossi ha cercato di ricostruire le parti di questo libro immaginario (nel romanzo Pirandello non cita le ricette presenti in esso), elaborando infine un ricco e vario menù.

Ricetta della zuppa di fave e lenticchie

Ingredienti (per 4 persone)

Fave secche sgusciate 200 g

Lenticchie 200 g

Una cipolla

Uno spicchio di aglio

Olio extravergine di oliva 2 cucchiai

Pancetta affumicata 40 g

un mazzetto di prezzemolo

Brodo vegetale 1 lt

pane tostato 8 fettine sottili

un pizzico di sale

Preparare i legumi secchi: sciacquare i legumi sotto l'acqua corrente, metterli in ammollo separatamente in abbondante acqua fredda, tenendo conto dei singoli tempi di reidratazione: 12 ore per le fave sgusciate, 1 ora per le lenticchie.

Cottura: mettere in una pentola di terracotta a fuoco basso l'olio, la pancetta tagliata a striscioline sottili, la cipolla tritata e uno spicchio di aglio; togliere l'aglio appena diventa dorato.

Aggiungere due mestoli di brodo caldo, le fave sgocciolate, un pizzico di sale; mescolare e portare a ebollizione, poi abbassare la fiamma e cuocere per 20 minuti con il coperchio chiuso, mescolando di tanto in tanto.

Trascorso il tempo indicato, alzare un po' la fiamma, unire il resto del brodo, le lenticchie e far cuocere per altri 20 minuti.

Preparare quattro ciotole e porre in ciascuna due fettine di pane tostato, versarvi sopra la zuppa di fave e lenticchie, cospargere la superficie con il prezzemolo tritato e con un filo d'olio a crudo e servire.