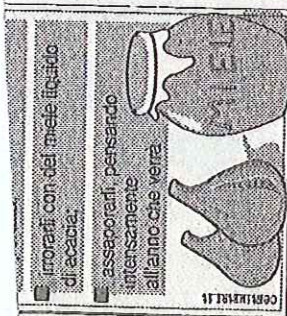


## “Il Leone Verde” pubblica testi che parlano di Bibbia e Madame Bovary. Con sapore Il matrimonio letteratura - cibo una collana made in Torino



### MASSIMO NOVELLI

**D**EVE essere stato Pepe Carvalho, il detective di Barcellona inventato da Manuel Vázquez Montalbán, ad avere detto che lui vive per mangiare e non, come si potrebbe pensare, per il contrario. E in effetti, come sanno bene i lettori dei romanzi dello scrittore spagnolo, nei suoi libri ricette e cibo, nonché vino e liquori, non scarseggiano davvero. Ma il rapporto fra la cucina e la letteratura, è ovvio, non comincia con Carvalho dato che risale al tempo dei tempi, all'infanzia della terra. Prova ne siano i numerosi accenti, e soprattutto le molte prescrizioni su cosa si deve oppure non si deve mangiare, che possiamo trovare nel Vecchio Testamento. Tutto questo per dire che la letteratura, da sempre, abbonda di pa-

gine in cui si mangia e si beve in tutte le salse.

In questa direzione, pertanto, Anita Molino e Fabio Tizian, che guidano la casa editrice torinese Il Leone Verde, specializzata nella riproposta di testi antichi di misticismo, simbologia ed esegesi, hanno dato vita a una nuova collana che si chiama appunto «Leggere è un gusto». Vale a dire «percorsi tra cucina, letteratura e...». Una scelta intelligente e felice, non c'è dubbio, alla luce dei primi titoli pubblicati. Tra questi sono

godibilissimi *La cucina della Bibbia* di Daniela MESSI e Roberta Anau e *La cucina golosa di Madame Bovary* di Elisabetta Chicco Vittuzai (Claudio Forti ha adatto le ricette ricavate dal capolavoro di Gustave Flaubert). Sono due libri naturalmente molto diversi nei loro esiti gastronomici, ed essenziali, per così dire. Perché, se sul *coré* di Adamo ed Eva si viaggia con «fichi e miele per la creazione del mondo» e focacce di manna, su quello invece della seducente e vogliosa piccolo borghese nor-

manna (ma tutti l'abbiamo amata, avremmo voluto baciarla quando si mostra al signor Bovary per la prima volta) ci rimpinziamo di trincasse di pollo, tacchino in *corce* e di *gigor* allo spiedo o al forno.

«Ma quanto si mangia nei romanzi di Flaubert» ebbe a notare a ragione un critico. E quanto il mangiare si lega, in Emma Bovary, all'amore extraconiugale, ai fremiti erotici. Ma pure ai sogni di una nobiltà irraggiungibile, come quando Emma viene invitata al

gran pranzo nel castello del marchesese d'Andervilliers. Si mangia assai meno nella Bibbia, in particolare dopo il peccato originale. I piatti dei Patriarchi sono a base di porri e piselli, orzo, olive, mele, pane. E solo dopo il Diluvio Universale si potrà mangiare la carne, arto questo che avrà in origine valore sacrificale. «Potrai mangiare carne a tuo piacere... ne mangerete come si mangia la carne di gazze e di cervo... tuttavia astieniti dal mangiare il sangue, perché il sangue è la vita» come recita il

### Deuteronomio.

Sta di fatto che, in questi due gradevoli volumetti del Leone Verde, ogni palato può avere la sua parte. Ironio per i vegetariani, è chiaro, nelle ricette ispirate dalla Bibbia, sebbene vi siano agnello alla giudaiaca e persico del Nilo in salsa agreste per i più ghiottoni. Orgia carnale, con prevalenza di selvaggina, e di dolci dolcissimi nel ricettario normanno che rende omaggio al genio di Flaubert. Dove carne è carne in tutti i sensi: sopra il caminetto in cui gira allo spiedo un bel coccioro di montone, un *gigot*, Emma rialza il vestito sino alle caviglie, tendendo verso la fiamma «il piede calzato da una scarpetta nera». Un giovane biondo, che si trova nella locanda, la guarda. Certo, più sexy di così, all'epoca, non si poteva proprio essere.