

Elisabetta Chicco Vitzizai

“LA CUCINA GOLOSA DI MADAME BOVARY”

Riflessioni su di un libro

Devo confessare che ho letto e riletto nel corso degli anni il romanzo di Flaubert, ma l'idea originale che sottende questo piccolo libro mi ha incuriosita e ho così potuto assaporare una ulteriore rilettura in chiave differente.

Elisabetta Chicco, con raffinata abilità, scruta, indaga, occhieggia astutamente sulle tavole più o meno imbandite e, con innegabile sapienza, orchestra un malizioso connubio tra bolliti insipidi e olezzo nauseabondo, cosciotti al sangue e noia volgare, aragoste, melograni, ananas e raffinata ebbrezza, “confitures” (sic nel testo), gelati al maraschino, liquori dolci e sensualità unita ad arte di seduzione.

E non è tutto qui: ai cibi si associano gli ambienti. Quindi si trovano, in evidente contrapposizione, le stanze da pranzo illuminatissime e monumentali, le tavole lussuosamente raffinate (dai bouquets di fiori ai tovaglioli ripiegati in modo inusuale), le vivande caratterizzate dalla ricercatezza (ed anche dal loro costo, s'intende) la cucina fumosa, la tavola situata nella cucina stessa alla quale siedono, in mediocre promiscuità, servi e contadini-padroni, i cibi ostentatamente abbondanti, soprattutto in occasione di feste, ma grossolani e troppo “robusti”.

Con rara maestria, l'autrice non perde occasione per sottolineare i particolari delle varie situazioni enogastronomiche e con estrema puntualità inquadra in esse una Emma Bovary ora nauseata, ora eccitata, ora annoiata, ora drammaticamente sola, ora disgustata, ora disperata.

Brillante il riferimento al testo di Brillat-Savarin, certissima la pazienza di ricerca e di studio di antichi ricettari, intrigante la parte dedicata alle ricette vere e proprie.

Un libro veramente tutto da... ..gustare in salotto e da... .. sperimentare in cucina!

Febbraio 2003

Fulvia Gonella Indemini
Fulvia Gonella Indemini