

Massimo Gatta

Bibliofilia del gusto

Macerata, Bibliohaus, 2008, p. 150,
ISBN 8895844009, € 12,00

L'autore, bibliotecario all'Università degli studi del Molise, propone dieci itinerari tra libri, letteratura e cibo. Si tratta di saggi già pubblicati da Massimo Gatta nel periodico online "Mensa".

Il lettore scopre che molte avventure letterarie sono nate intorno a un tavolo conviviale e che, spesso, il lampo di genio è stato ispirato da piatti genuini e inaffiato da un buon vino.

Il viaggio parte da Napoli dove, nel lontano 1880, Benedetto Croce fonda la Società dei Nove Musi nel retrobottega del ristorante "Pallino", stabilendo nello statuto che la società non può che riunirsi a tavola. Scopo principale della società è quello di solennizzare l'uscita di ogni nuovo libro di ciascun socio. La fama letteraria del ristorante "Pallino", così chiamato per le caratteristiche fisiche del suo fondatore Don Nicola Micera, raggiunge il suo apice con la gestione di Pallino 3, alias Vincenzo Micera, nipote di Don Nicola. Le sue sale sono frequentate da scrittori, artisti e musicisti, tra cui Carducci, Fogazzaro, D'Annunzio. Il ristorante chiude i battenti nel 1894 a causa dei problemi di salute di Pallino 3 che offre una cena d'addio ai fondatori della società.

Il viaggio prosegue con il resoconto del *Sogno di un bibliofilo*, racconto pubblicato nel 1944 da Gino Doria su "Aretusa", rivista letteraria. Il luogo è sempre Napoli e il sogno inizia con l'autore che legge, davanti a un camino acceso, il catalogo antiquario di manoscritti del libraio Dura di Napoli.

L'autore è invitato dalla zia baronessa nel suo castello e si trova davanti alla tavola sontuosamente imbandita. Le portate opulente si susseguono e, dopo il pranzo, c'è un'altra abbuffata nella ricchissima biblioteca del castello. L'autore si risveglia dal sogno in una Napoli del dopoguerra dove la popolazione si ciba di patate lesse senza sale, tuttavia il sogno non è altro che il desiderio di rinascere dopo i tormenti della guerra, con la rievocazione di ogni ben di Dio, materiale e intellettuale.

Anche il movimento futurista ha uno strettissimo legame con la gastronomia. Esso era nato con l'intento di rivoluzionare l'arte per cambiare la vita, coinvolgendo tutti gli ambiti della creatività. Nel 1930 Tommaso Filippo Marinetti pubblica il *Manifesto della cucina futurista*, dove la tavola diventa terreno di sperimentazioni molteplici: colori, forme, sapori, abbinamenti che costituiscono stimoli sensoriali, tattili, visivi, olfattivi e gustativi. L'8 marzo 1931 viene inaugurata a Torino la "Taverna del Santopalato", locale futurista scomparso dopo pochi anni per disastro commerciale. Essa diventa prestissimo il ritrovo di artisti, con organizzazione di concorsi di poesia e di pittura. Negli anni Trenta la trattoria "Antico Fattore" a Firenze diventa una fucina letteraria: i commensali che si riunivano il mercoledì, in una saletta a loro riservata, decisero di istituire un premio di poesia, con il nome della trattoria. La prima edizione del 1931 venne vinta da Eugenio Montale con la poesia *La casa dei doganieri*, mentre nella seconda edizione il premio, consistente nella pubblicazione delle opere del vincitore da parte dell'editore

re Vallecchi, fu vinta da Salvatore Quasimodo, con la poesia *Odore di Eucaliptus*. Il sodalizio si sciolse nel 1934. Il premio Bagutta, esistente ancora oggi, nacque nel 1926 tra i tavoli di una modesta trattoria toscana, quella del Sor Pepori. All'inizio il premio era autofinanziato dai sette soci fondatori con la cifra di € 1.100 a testa. Caratteristica del premio fu, fin dall'inizio, la libertà di giudizio della giuria baguttiana, indifferente a pressioni di autori ed editori. *Bibliofilia del gusto* è un omaggio di Massimo Gatta a un'epoca in cui la civiltà della tavola e delle trattorie formava un eccelso connubio con la civiltà artistico-letteraria, destinata lentamente ed inesorabilmente a scomparire.

Simonetta Simoni

Fondazione IRCCS Policlinico
San Matteo, Pavia
s.simoni@smatteo.pv.it