



Alice Munro e le storie perfette

Della scrittrice canadese Alice Ann Laidla, conosciuta come Alice Munro, Nobel per la letteratura nel 2003, abbiamo già parlato il 13 maggio 2024 (giorno della sua scomparsa) nella rubrica **Leggerissimeletture**.

Vogliamo ricordarla ancora nel giorno della sua nascita, il 10 luglio, con

'Nemico, amico, amante...' (Einaudi, 2005), una raccolta costituita da nove racconti che narrano momenti della vita quotidiana e dei sentimenti in cui ognuno può ritrovarsi.

Storie che riescono a mostrare quanto complesso sia l'animo umano, regalando al lettore emozioni profonde. La Munro racconta delle storie perfette: narrazioni sull'amore declinate al femminile, fuori da ogni sfumatura romantica, senza nessuna

retorica rosa. Il sentimento di cui parla è vissuto come pulsione del corpo, prima che dell'animo e della mente. Ogni racconto descrive molto di lei. I suoi racconti sono ambientati nell'Ontario rurale e fanno conoscere la provincia e la società canadese, luogo dove lei è nata. Le figure femminili delle prime opere sono giovani donne, quelle degli ultimi lavori sono di mezza età o anziane, quasi a identificarsi con le protagoniste, con le ansie e le paure dell'avanzare degli anni.

Ogni narrazione è animata da gesti, sguardi e pensieri che declinano alla perfezione le varie facce dell'eros, poiché la sensualità della donna che descrive è ricca e complessa in ogni sfumatura.

Le premesse di ogni racconto stanno nelle vite normali dei loro personaggi, che però vengono stravolte da un evento inatteso oppure da qualcosa che riaffiora dagli angoli nascosti della memoria: per esempio una studentessa universitaria si reca in visita per la prima volta a un'anziana zia e scopre un segreto oppure un giovane paziente in fin di vita trova una speranza o una donna ricorda un breve amore che le ha cambiato la vita.

Uno stile, quello della Munro coinvolgente, solo apparentemente semplice e scorrevole.

La facilità della narrazione cela la sua sofisticatezza di scrittura: morbida, delicata, disincantata.

La quotidianità delle storie è descritta attraverso i cibi: dalla semplice tazzina di caffè ai bignè, ai biscotti, alle golose gelatine e crostate; dal gelato alla vaniglia allo stufato e al tacchino al forno.

In ogni narrazione c'è un dolce o un sapore. Nel racconto 'Quello che si ricorda' - ad esempio - viene descritto un buffet di stuzzichini, tartine, sfoglie ripiene, dolci, macedonia offerto per

accogliere i presenti alla cerimonia funebre: una tavola che consola; nel racconto 'Ortiche' dove dai semplici tramezzini al ketchup si passa al sapore prelibato di una torta di pesche; o nell'altro

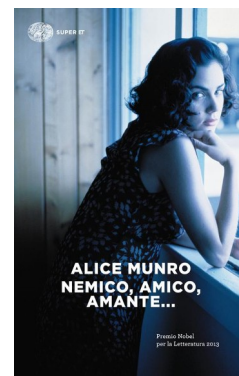
racconto 'Post and Bean': *Polly attraversava una fase in cui le piaceva realizzare dolci e prelibatezze di ogni tipo utilizzando il ricettario della nonna. Torta di cioccolato e datteri, amaretti, caramello alle noci* (a pagina 203 del libro). Insomma il sapore e la magia della cucina segna ogni capitolo del libro.

La macchinetta era tutta nera all'interno. Johanna cercò di lavarla come meglio poté, e mise su l'acqua a bollire. Poi andò a lavarsi e a darsi una rinfrescata, domandandosi che cosa potesse dargli da mangiare per colazione. In dispensa c'era una scatola di preparato per biscotti. In un primo tempo temette di doverli impastare con acqua, ma poi trovò anche una confezione di latte in polvere. Mentre il caffè saliva, aveva già infornato una teglia di biscotti (a pagina 46 del libro).

La raccolta di racconti è presente in varie copie e formati nelle raccolte della biblioteca.

Trovi il libro e l'audiolibro collocati in **sala Leggerissimo NAR 813.54.MUN.12**, e

l'audiolibro **LEG. aud.MUN.1** e l'altra copia del libro in magazzino, nella torre libraria.



Chiedi per questa copia in **sala Infodiv**. è collocata **MAG D 7435**.

Ispirata dalla lettura di così tante ricette, allaccio il grembiule e preparo due **tortine di cioccolato e datteri**.

Ingredienti: 100 g di farina; mezzo bicchiere di olio di girasole e mezzo di zucchero di canna; un uovo; mezza bustina di lievito istantaneo per dolci; 50 g di cacao amaro in polvere; 50 g di datteri denocciolati; una spolverata di cannella in polvere e per decorare zucchero a velo. Per fare una torta non c'è che da raddoppiare le dosi!

Accendo il forno a 180 gradi di temperatura. Verso in una ciotola le uova con lo zucchero e lavoro con le fruste. Ottenuto un composto gonfio e spumoso aggiungo, a filo, l'olio. Unisco la farina, il lievito e il cacao (tutti setacciati). Mescolo con le fruste elettriche (ma potete farlo semplicemente con una frusta o un cucchiaino). Incorporo per ultimi i datteri tagliati a pezzettini, la cannella e mescolo ancora. Trasferisco il composto in due stampini di ceramica per la cottura in forno imburattati (con burro o olio di girasole). Oppure potete versarlo in una teglia (diametro di circa 16 cm). Cuocio in forno per circa 30 minuti (fate la prova stecchino per verificare la cottura). Dopo averlo sfornato, aspetto che raffreddi. Soltanto dopo, estraggo le due tortine dalle mini teglie. Le sistemo nei piatti, spolverizzo con dello zucchero a velo e decoro con il dattero che avevo lasciato da parte (diviso in due). Pronte da gustare, se siete golosi aggiungete una pallina di gelato alla vaniglia.



Non c'è che dire, leggere le opere della Munro è sempre molto poetico!
MRC

