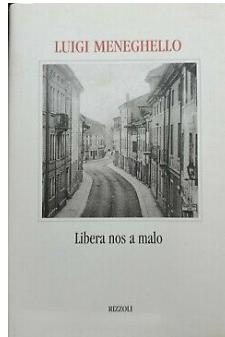




**Bòn!**



Liberata nos a Malo, di Luigi Meneghello (Rizzoli, 2000)

Il centenario della nascita di Luigi Meneghello (16 febbraio) coincide con quello della marcia su Roma (28 ottobre 1922). Una coincidenza non casuale che segnò l'esistenza di Luigi e di molti intellettuali della sua generazione. La vita di Meneghello fu radicalmente trasformata dalla formazione fascista, dalla progressiva e poi radicale negazione di tale formazione/ideologia, dopo l'8 settembre.

*Curioso di vita e di esperienze diverse, dopo quelle soffocanti della campagna vicentina dell'immediato prima dopoguerra, una campagna resa ancor più provinciale proprio dall'azione apparentemente sprovincializzante del Fascismo, e travolto in pieno dall'incertezza politica e ideologica del secondo dopoguerra, e dalla sua stessa recisa conversione ideologica, Meneghello emigra (Bernardini Paolo Luca). Ma anche in Inghilterra, come accade a quasi tutti gli intellettuali in esilio, volontario o coatto, Meneghello ha nel cuore l'Italia. Collabora con Adriano Olivetti, e non solo con lui.*

*Liberata nos a malo* è tra le opere letterarie più rappresentative del Novecento italiano.

Il titolo del libro è, allo stesso tempo, ricordo, citazione e gioco verbale tra l'espressione evangelica *liberaci dal male* e il paese natale di Malo in provincia di Vicenza. *Liberata nos a Malo* è una cronaca del ritorno di Luigi Meneghello nel paese e nella comunità di Malo.

All'incipit: *Si comincia con un temporale. Siamo arrivati ieri sera e ci hanno messi a dormire come sempre nella camera grande* corrisponde in modo simmetrico una didascalia finale: *Abbiamo riso a lungo imbarazzati, e poi siamo andati via. Volta la carta la ze finia.*

Meneghello propone in una sorta di rivisitazione autobiografica gli usi, i costumi, le figure tipiche, la vita sociale che ha conosciuto nel corso della sua infanzia e giovinezza nel paese natale e traccia un ritratto della provincia vicentina, della sua gente e della sua cultura dagli anni trenta agli anni sessanta. Il filo conduttore della vicenda è la vita dell'autore, in particolare la sua infanzia. Non si deve mai scordare le proprie radici. *Liberata nos a Malo* è il primo libro scritto da Meneghello. L'opera fu pubblicata da Feltrinelli a maggio del 1963 nella collana "Biblioteca di letteratura. I contemporanei".

*Il primo nucleo del libro si è formato a Malo nel corso di due estati (le mie vacanze accademiche che passavamo appunto al mio paese, nella casa di mio padre). Tre mesi circa nel 1960 e altri tre nel 1961. Mi ero messo a scrivere su certi fogli sciolti, alla sera quando si tornava dal caffè, le conversazioni e le chiacchiere che avevamo fatto con gli amici, o anche le cose sentite in paese durante il giorno. Uno, due, tre fogli per sera, in tutto saranno stati un centinaio. Non avevo intenti esplicitamente letterari. Volevo fermare qualcosa che mi era piaciuto, fatti o discorsi, per lo più*



Copertina della I. ed.

cose senza importanza. Qualche scossa di terremoto durante la notte, e la gente raccontava le sue impressioni: l'Annamaria aveva immaginato, per un attimo, che ci fosse un toro (Annamaria! un toro?) sotto il letto... [...] È stato soltanto nell'autunno del 1961, tornando in Inghilterra per l'inizio dell'anno accademico che mi è venuta l'idea di utilizzare questo materiale: sentivo (credo per la prima volta in vita mia, e non senza sorpresa, essendo io abituato a scrivere cose che poi non mi piacciono), sentivo che quegli appunti mi piacevano, non nel senso che li credessi molto belli, ma nel senso che corrispondevano a ciò che c'era davvero dentro di me, io ero così, non qualcos'altro (Meneghello Luigi).

Davvero innovativo lo stile praticato dall'autore: una felice mescolanza di narrazione, saggio, romanzo sociale, autobiografia, storia di formazione. Si procede per associazioni, spesso dettate dal linguaggio, un tema che resterà centrale in tutta l'opera di Meneghello.

Dalla maestra Prospera imparavamo l'alfabeto e i numeri, e l'uso di certe parole come "spaziosa", "chicchi", "imposte", e altre finzze della lingua scritta. Una volta trovammo anche "dirupi" che la maestra fece cercare alla Elsa in un libro molto grosso, nero, in cui disse che c'erano tutte le parole che ci sono. S'arrabbiò però quando io, in seconda, scrissi in un tema a casa che la Pasqua è una delle maggiori "solennità ecclesiastiche". Mi disse che io non potevo sapere cosa vuol dire ecclesiastiche, ma io cercai di bleffare e dissi che lo sapevo. "E che cosa vuol dire?" domandò la maestra. Dovetti improvvisare: "Vuol dire le solennità dell'ano". Era una spiegazione abbastanza ingegnosa, ma fu respinta (a pag. 21 di Libera nos a malo, di Luigi Meneghello, Rizzoli).

Ma è nella scrittura che risiede il fascino più profondo del libro. Il suo linguaggio riassume in sé le linfe vitali del dialetto, la forza dell'italiano popolare (Giulio Lepschy nella sovraccoperta dell'edizione Rizzoli).

Nel centenario dalla nascita del partigiano, accademico e scrittore italiano Luigi Meneghello (Malo, 16 febbraio 1922 – Thiene, 26 giugno 2007) lo ricordiamo nel bistrot prendendo spunto dal tema che la maestra assegnò alla classe dell'autore.

Il nostro è un piccolo omaggio: un dolce pasquale tipico delle terre vicentine, Malo compresa. Preparerò la fugàssa (equivalente di focaccia, in italiano). Non esiste Pasqua senza una bella fugàssa in terra veneta e certamente l'avrà conosciuta e mangiata anche Meneghello!

Un dolce fatto con ingredienti poveri legati alla primavera. In occasione della Pasqua, questo pane veniva arricchito con uova, burro, zucchero, miele, marsala o scorza di arancia, e cotto nel forno a legna, spesso si portava dal fornaio del paese. L'origine del dolce è comunque avvolto nella leggenda, La tradizione è antichissima, risale alle prime feste cristiane in onore della Resurrezione di Gesù, celebrate sempre con grande solennità. Il Veneto fece proprie molte tradizioni orientali, come, appunto, il pane dolce di Pasqua, reinterpretato poi nelle varie zone, inizialmente pare da un fornaio trevigiano (Donà Manuela sul giornale on lineVincenzatoday).

**Fugàssa o Fugàzza** Ecco gli ingredienti: 500 g farina (un mix di farina 00 e manitoba); 140 g zucchero; 120 g burro; 25 g lievito di birra (o una bustina di lievito di birra disidratato); 2 uova; una bustina di vanillina; un'arancia; un limone; granella di zucchero; sale; un bicchiere di latte, mezzo bicchierino di marsala.

Per la ricetta della fugàzza vicentina, impasto in una ciotola g 200 di farina (il mix di farine), un cucchiaino di zucchero e il lievito secco (ho utilizzato questo tipo) con un bicchiere di latte tiepido, in modo da formare un panetto morbido (se dovesse rimanere appiccicoso aggiungo un po' di farina). Copro la ciotola contenente il panetto ottenuto e faccio lievitare finché non sarà triplicato di volume (circa 3 ore e mezza). Dopo questo tempo, lavoro prima nella ciotola, e aggiungo: il burro morbido, la vanillina e un composto di uova preparato precedentemente. Uova sbattute con lo zucchero e il liquore marsala aromatizzato (il liquore con le bucce grattugiate del limone e dell'arancia).



Impasto sulla spianatoia fino ad ottenere una pasta liscia. Dopo, la suddivido in due parti: una più grande dell'altra (ho due teglie di diversa grandezza). Imburro le due teglie alte di alluminio (di centimetri 22 e 18) e le spolvero con un misto di zucchero e farina, dopodichè adagio le due palle di pasta, incidendole sopra a croce e rimettendole di nuovo a lievitare. Copro con un canovaccio da cucina e aspetto che raddoppiano di volume (altre 4 ore). Quando le fugasse sono belle lievitate, le spennello con del latte tiepido, una spolverata di zucchero vanigliato, della granella di zucchero e quattro mandorle con la buccia (che prima immergo nel latte per farle aderire all'impasto). Inforno, in forno caldo, a 180 gradi per circa 35 minuti, copro le teglie con un foglio d'alluminio dopo 20 minuti. Un piccolo segreto:



quando cuocio le paste lievitate inserisco nel piano basso del forno una ciotola con dell'acqua, favorisce ancor più la lievitazione e non le "biscotta". Prima di servire le faccio raffreddare bene. Le fugasse sono pronte per essere gustate. Molto buone, la preparazione però la consiglio ai cucinanti esperti. E' un dolce che necessita di molta pazienza: dare il tempo alle due lievitazioni di crescere.



*Meneghello se n'è andato il 27 giugno 2007. Una settimana prima, pronunciando la lectio magistralis per la consegna, a Palermo, della laurea honoris causa in filologia moderna, definiva la sua esperienza di scrittore «un lungo apprendistato». A quindici anni dalla sua scomparsa e a cento dalla nascita, credo che sia tempo di far approdare questo "apprendista della parola" anche fra i banchi di scuola. Possibilmente in modo non convenzionale, ibrido, imprevisto, come probabilmente sarebbe piaciuto a lui (Santuliana Michele).*

Un invito a rileggere il **libro** presente nella sala Leggerissimo di bct.

Sforgia il catalogo della biblioteca e troverai **altri titoli** di opere di questo autore, anche documenti **video**, tutti disponibili per il prestito e la visione.

Giorni sereni e Buona Pasqua cucinanti, soprattutto in questo momento.

*Allora sia Pasqua piena per voi che fabbricate passaggi dove ci sono muri e sbarramenti, per voi apertori di brecce, saltatori di ostacoli, corrieri a ogni costo, atleti della parola pace (Erri De Luca).*

MRC

