

## Fiabe golose

### 'Il mangiafiabe: le più belle fiabe italiane di cibi e di magia'

(Donzelli, 2022), a cura di Bianca Lazzaro con le illustrazioni di Lucia Scuderi, è una raccolta di centodieci fiabe della tradizione orale italiana farcite di molti cibi e leccornie. Leggendole, incontriamo ricette contadine, strane magie e paioli bollenti.

Sono storie da raccontare ai più piccoli, ma in realtà piacciono, e tanto, anche a noi adulti. E le fiabe con riferimenti culinari confermano che, da sempre, siamo un Paese che si racconta mentre sta a tavola. Ci sono fiabe che sul cibo o sulla mancanza di esso basano i loro intrecci. In alcune il cibo è magico e risolve la situazione, in altre fiabe il cibo dà nome ai protagonisti, e in alcune ancora la magia la fa da padrona... insomma le casistiche che alimentano le trame delle diverse fiabe sono varie ed è per questa molteplicità che si originano le diciotto sezioni del libro.

Le tavole disegnate da Lucia Scuderi, belle e colorate, alcune fanno venire l'acquolina in bocca, altre impauriscono il lettore, come solo certe fiabe sanno fare.

Di bocca in bocca, è questa la forma primaria di trasmissione della fiaba, che nasce orale e popolare e poi scivola sul foglio grazie alla penna dei grandi trascrittori e folkloristi dell'Ottocento che l'hanno tramandata fino a noi.

*L'oralità è stretta parente dell'improvvisazione – la quale ha un ruolo determinante anche in cucina, dove spesso l'accostamento insolito a deliziare le papille ed è il continuo rimestare che insaporisce la zuppa. Come ci insegna Tolkien, "in fatto di storie fiabesche, si può dire che il Calderone con la Zuppa, il Calderone della Storia, è da sempre sul fuoco a bollire, e via via sono stati aggiunti pizzichi di nuovi ingredienti, delicati o meno... Ma giacché si tratta di un Calderone, non bisogna dimenticare i Cuochi. Nel Calderone ci sono tanti ingredienti, ma i Cuochi non ci tuffano dentro il mestolo alla cieca", anzi, lo maneggiano con accorta maestria affabulatoria (pagina XV e XVI dell'introduzione della Lazzaro).*

Una realtà molto varia quella delle tradizioni orali che il mondo riconosce al Belpaese. E come questa affida al tramite della bocca, e in particolare al palato, anche l'eccellenza della sua tradizione culinaria e alimentare. La bocca dà fiato alle parole che si fanno fiaba, la bocca assapora e nutre.

La bocca come fonte di conoscenza.

*Ecco, saranno questi déjà-vu a cogliere spesso il lettore tra gli aromi e i sapori, magari sulle orme di una Prezzemolina – eroina che, già solo in seno alla tradizione italiana, vanta almeno cinque versioni degne di nota, a partire dalla capostipite Petrosinella, fino alle due qui riportate: La vecchia dell'orto, raccolta da Pietrè nel suo repertorio siciliano, e l'altra da Imbriani, ne La novellaja fiorentina, che ha come titolo il nome della protagonista (a pagina XV dell'introduzione della Lazzaro).*

*Il mangiafiabe è una raccolta che nasce da un lavoro critico e linguistico. Critico perché basato su una selezione critica dell'enorme corpus di fiabe a disposizione e qui sta tutta la competenza della Lazzaro [...] Linguistico perché, come la Lazzaro scrive nell'introduzione le storie vengono "offerte qui ai lettori contemporanei in una traduzione italiana che tende a orecchiare le cadenze originarie" (Roberta Favia, blog Testefiorite).*

Un libro che va letto e riletto, centellinando le singole fiabe in modo da gustarle appieno. E se volete scegliere dal Menù (Indice) dei cibi non vi resta che selezionare quello che preferite e trovare la fiaba relativa! Nelle cucine delle fiabe i fornelli sono sempre accesi, c'è sempre un paiolo che bolle, un forno caldo e una storia che



mette appetito. Tra un zuppa fumante e un pasticcio di maccheroni, uno stufato e una polenta, una padellata di sarde e una ricotta, un cesto di fichi e un buon vino ne scopriamo di cotte e di crude. Così ognuno se la gusta come gli piace!

Il libro si trova in sala Tweenager tra le Fiabe e favole collocato **R FF.MAN.A.1**

Un libro per scoprire, il tempo lento del racconto, e le memorie presenti nel nostro patrimonio culinario. Un volume di piacevole lettura e di grande valore e interesse culturale, che esplora gli aspetti profondi della nostra relazione con la tavola.

Libro fondamentale anche per educare i bambini alla magia e all'importanza del cibo.

E che mondo sarebbe senza l'incanto di una storia e il sapore di un boccone goloso?

*La favola è detta, e leviamoci la berretta* (a pagina 313 del libro).

MRC

