



Il gastronomo

*Lo confesso: ho mangiato e bevuto di tutto e in ogni posto. Il piacere non risiede solo nell'aver potuto godere di quei frammenti di vita, ma soprattutto in ciò che è rimasto nella mia memoria sensoriale. Così esordisce **Davide Paolini** nel libro edito da Giunti nel 2022.*

Confesso che ho mangiato è un appassionato e appassionante viaggio nei ricordi di tanti luoghi visitati nel corso della vita dell'autore che hanno lasciato tracce soprattutto con i sapori e i profumi sperimentati e gustati.

L'autore si definisce un 'gastronauta'. Un neologismo coniato dallo stesso Paolini per indicare l'indole di una persona per la ricerca e la scoperta gastronomica. Amante dei viaggi, il gastronomo, oltre ad essere attratto dal mondo del cibo, è animato dal desiderio della convivialità, nonché da un interesse culturale che lo porta a ricercare, dietro ad ogni prodotto, tradizioni folkloristiche, storiche e geografiche.

Il volume è stato ispirato, quasi da un'esigenza di evasione, durante il lockdown, che abbiamo vissuto. Il lunghissimo e inaspettato periodo ha sospeso le esistenze di tutti ma è stato particolarmente difficile per chi era abituato a spostarsi e viaggiare spesso, per lavoro o per diletto.

In una delle tante notti insonni di quel periodo, lo zapping frenetico mi porta su un canale dedicato ai viaggi, dove appaiono immagini delle isole Ebridi, in particolare di Islay [...] Il reportage fa emergere dalla mia memoria il ricordo di un viaggio fatto proprio lì molti anni fa [...] Piano piano cominciano a riaffiorare alcuni frammenti di quella settimana che credevo di avere completamente dimenticato.[...] E da lì, ecco riemergere le immagini di altri viaggi, di altri sapori e profumi, di altri incontri con persone sconosciute e dimenticate nel tempo [...] E capisco che lasciarle svanire in fondo alla mia memoria è quasi un delitto. [...] In fondo, il viaggio non è tanto "quello" che si è percorso fisicamente, ma ciò che si conserva per raccontarlo (dalla prefazione del libro).

Paolini non si risparmia nel raccontare, in 'Confesso che ho mangiato' infatti, attinge anche dai ricordi familiari, i vissuti nell'azienda di salumi fondata dal nonno paterno che il critico definisce la sua "scuola di formazione gastronomica". Del lato materno ricorda gli odori della cucina e i tanti aneddoti legati a cappelletti, passatelli, ragù di carne e parmigiano reggiano.

A quanti "vizi" di gola mi ha abituato donna Fortunata! [...] E ogni volta che il pranzo nella casa materna prevedeva tortelli di patate, Fortunata ne nascondeva una decina per farmeli poi fritti: una prelibatezza indescrivibile.[...] La mia educazione alimentare è stata ben guidata anche dalla nonna paterna Adele. Quando passavo a salutarla, mi preparava seduta stante delle uova sbattute con lo zucchero oppure metteva sul fuoco la piastra d'argilla con la piadina e mi porgeva un bicchierino di Ferro China Bisleri. Purtroppo, non si rendeva conto che era un liquore. Nella sua ingenua ignoranza, era convinta che il ferro fosse utile per la mia crescita (a pagina 14 e 15 del libro).

Prosegue con moltissimi altri racconti di viaggi in terre lontane, che probabilmente molti di noi non visiteranno mai, come il mercato del pesce di Tokyo, la piazza di Saint George's a Grenada, la terra d'Australia con la sua cultura gastronomica multietnica in continuo fieri e così via.

Di aneddoti ce ne sono quanti ne può contenere una fornitissima biblioteca. Nella lettura di Confesso che ho mangiato è facile intrecciare i propri ricordi con quelli di Paolini.

Si possono confrontare "assaggiando" le pagine dedicate ai *filindeu* della Barbagia (in dialetto significa "fili di Dio", sono una rara pasta tradizionale



sarda la cui origine affonda le radici nella storica regione della Barbagia di Nuoro) o gustando i *masculini* (acciughe sotto sale) siciliani.

Cucinati da Carmelo Chiaramonte (chiamato il "Cuciniere errante", è uno degli chef italiani più legati al territorio e, nel suo caso, ai prodotti della Sicilia) si contrappongono in uno "scontro" di nomi e di luoghi a le *moleche* (granchi) del ristorante *Le Cirque* di Sirio Maccioni (imprenditore toscano venuto a mancare nel 2020, fondatore di *Le Cirque*, il piccolo ristorante a New York che poi si è trasformato in una catena di dieci ristoranti di lusso sparsi in tutto il mondo). Oppure la storia della *melanzana rossa* che per molti è misteriosa a meno di non aver frequentato Rotonda nel Parco Nazionale del Pollino o Policastro Bussentino.

Alla fine del libro troviamo un indice dei nomi (e non sono pochi!).

Un libro molto piacevole da leggere e magari per prendere lo spunto per dei viaggi futuri.

Leggere Confesso che ho mangiato di Davide Paolini ha questo doppio effetto: ricordare e avere l'acquolina in bocca. O forse più semplicemente ricordarsi di avere fame.

Fame di cibo e di conoscenza!

Le radici e le abitudini di ciascuno di noi alla fine non possono che prevalere, ed è naturale, quando si è in viaggio, provare nostalgia per i piatti della propria cultura gastronomica. Quante volte ho desiderato di poter pranzare o cenare con un menù della tradizione? Un piatto di spaghetti al pomodoro, una porzione di lasagne, una cotoletta [...] e per finire un caffè espresso cremoso... un sogno! Eppure, almeno per me, la scoperta e la voglia di sperimentare cose nuove hanno il sopravvento sulle abitudini consolidate, e credo lo avranno sempre (nella postfazione del libro).

Se sei appassionato di viaggi e cibo questo libro lo devi proprio leggere.

Lo trovi tra le raccolte della biblioteca in sala Infodiv. alla collocazione **DIV 641.509.PAO.I**

La voglia di scoprire il nuovo e il vecchio muovono il mio desiderio di raccontare le storie che ruotano intorno al cibo, piuttosto che semplicemente i sapori del cibo (a pagina 117 del libro).

Buon viaggio intorno al cibo, Cucinanti e... soste golose!

MRC

