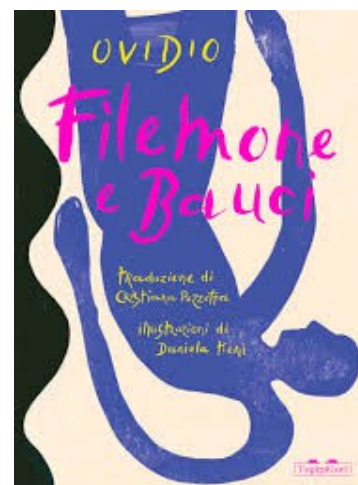


Il vino e i cibi in un mito

Possiamo utilizzare il mito Filemone e Bauci tratto da Le Metamorfosi di Ovidio (libro 8, versi 611-724) per descrivere un mondo semplice che offre dei grandi insegnamenti? Certo che sì. L'editore Topipittori nel 2022 ha pubblicato l'albo illustrato **"Filemone e Bauci"**. Le raffinate immagini disegnate da Daniela Tieni accompagnano in modo suggestivo il testo tradotto da Cristiana Pezzetta, studiosa e archeologa oltre che traduttrice. La Pezzetta in postfazione scrive "La storia di questa storia" per sottolineare alcuni aspetti cruciali che permettono al lettore di comprendere questi miti e la loro attualità. L'albo può essere letto attraverso il testo e le immagini. Infatti solo leggendo lo scritto e osservando le illustrazioni si colgono i significati nascosti. Atto necessario per allargare gli orizzonti dei piccoli lettori.



Un mito da conoscere o da riscoprire. Nella storia trapela la consapevolezza di come gli antichi percepivano il regno della natura, nelle sue diverse specie, abitato da un mistero che andava rispettato e tutelato, perché dentro a ogni arbusto, foglia, fiore, persino in una piccola roccia, si sarebbe potuta celare la presenza del divino. Una narrazione che parla di ospitalità, convivenza e accettazione, di amore nel senso più ampio del termine. La fine dell'albo è poesia assoluta.

Bauci, una vecchietta devota, e suo marito Filemone sono una coppia anziana che vive nella Frigia (una regione dell'Anatolia, Turchia). Un giorno bussano al loro uscio due viandanti che cercano ospitalità dopo un lungo viaggio. In realtà sono due divinità: Giove e suo figlio Mercurio che si presentano sotto una falsa identità, con sembianze umane. I due vecchietti, ignari di ciò, li accolgono dignitosamente offrendo loro le poche cose che hanno. Il modo e la forma di come offrono i cibi, un giaciglio e dell'acqua per rifocillarsi, attribuiscono un valore altissimo al loro atto. *Nel mezzo della piccola casa c'era anche un letto, con le gambe e la spalliera di salice; appoggiato sopra stava un materasso, fatto con morbide erbe di fiume. Filemone e Bauci cominciarono a scuoterlo delicatamente, e poi lo ricoprirono con un telo che usavano solo nei giorni di festa* (a pagina 21 e 24 del libro). E mentre cercano di imbandire un dignitoso pasto, parlano cortesemente con loro per poter ingannare il tempo cosicché l'attesa del cibo non risulti troppo noiosa.

Appoggiarono, dunque, sulla tavola i cibi. Disposti in piatti di coccio c'erano olive di due colori, sacre alla dea Minerva, corniole autunnali immerse in salsa liquida, indivia e ravanelli, un pezzo di formaggio e uova, cotte appena nella cenere tiepida.[...] Infine, Filemone portò il vino, non era molto e neppure invecchiato. Ne offrì poco e poi subito lo tolse di mezzo, per far posto alla frutta, e lasciarne un po' per il dopo. Portò in ampi canestri noci, fichi secchi e datteri, prugne e mele profumate, uva appena colta dai tralci violacei (a pagina 27 e 30 del libro).

La descrizione particolareggiata attribuisce grande preziosità e accortezza ai contenuti: la menta utilizzata per pulire e profumare il tavolo, la carne essiccata messa in ammollo in acqua calda, il

catino riscaldato affinché gli ospiti potessero trovare ristoro in un pediluvio e il vino giovane (non maturo per una ottima degustazione) comunque offerto per pasteggiare. A un certo momento accadrà una cosa magnifica: le due divinità per ringraziarli della loro gentilezza trasformeranno la loro umile dimora in un tempio. Inoltre saranno esauditi nel loro desiderio.... Scoprite il finale della storia leggendo l'albo.

Età di lettura: ad alta voce dai 5 anni, in lettura solitaria dai 7. Consigliato a tutti gli adulti che vogliono immergersi nella bellezza o regalarla. Il libro lo trovi in sala Tweenager tra gli Albi illustrati alla collocazione **R.AL.OVI.I**

Questa lettura non poteva sfuggire ai "Cucinanti in erba"! Ispirati dalla storia, allacciamo il grembiule e prepariamo una **treccia di pane con le noci e le olive**. Se volete, potete acquistare della pasta lievitata (i Cucinanti in erba, meno esperti o quelli svogliati), oppure la possiamo preparare.

Una ricetta facile, che richiede comunque l'assistenza del *Sous Chef*. In una ciotola versiamo la farina a fontana (circa 200 g) e spolveriamo intorno mezza bustina di lievito istantaneo per torte salate e pizze aggiungendo un pizzico di sale. All'interno del "cratere"

versiamo mezzo bicchiere di acqua tiepida e un cucchiaio di olio di oliva. Con lo stesso cucchiaio mescoliamo il tutto, poi amalgamiamo aiutandoci con le mani. Se non s'impasta bene, aggiungiamo dell'acqua tiepida, oppure se la pasta è troppa morbida e rimane appiccicosa, più farina. Quando l'impasto si stacca bene dalla ciotola, lo mettiamo sulla spianatoia (o su qualsiasi piano d'appoggio ben pulito) e continuiamo a impastare fino a formare una palla che divideremo in due parti. In una aggiungiamo i gherigli di noce spezzettati (una manciata) e nell'altra le olive nere e verdi tamponate con carta da cucina (noi abbiamo utilizzato quelle tagliate a rondelle che si trovano in commercio). Impastiamo ancora fino a formare due filoncini, aiutandoci con della farina se necessario. Debbono essere della stessa lunghezza. Avviciniamoli, uniamoli da un lato e intrecciamoli per tre quarti lasciando aperta un'estremità. Prendiamo una teglia antiaderente (altrimenti mettiamo un foglio di carta forno), adagiamo sopra delicatamente la treccia. Spennelliamo la treccia con il latte. Inforniamo in forno già caldo e facciamo cuocere a 180° per circa trenta minuti. Quando avrà un bel colore dorato, sforniamo la treccia. Gustatela tiepida, da sola, come pane farcito o accompagnata da *indivia e ravanelli, un pezzo di formaggio e uova* come nel racconto! Golose letture mitologiche, "Cucinanti in erba"! MRC

