



Pirandello e il Natale

Uno sguardo del tutto particolare sulle festività natalizie lo troviamo nel libro **Sogno di Natale**. Sei racconti di Luigi Pirandello raccolti nel libro pubblicato nel 2021 dall'editore Garzanti nella collana 'Piccoli Grandi Libri'.

La collana si occupa di pubblicare i grandi classici della letteratura mondiale dall'antichità al '900 con formato e prezzo ridotto.

Il titolo è preso in prestito dal primo racconto. I racconti furono pubblicati tra il 1896 e il 1935 (un anno prima della sua scomparsa) e consistono in brevi lavori, scritti in epoche diverse, sul tema della ricorrenza natalizia. Attento, più che al tema della fede, alle implicazioni umane e sociali ed alla 'sclerotizzazione' dei riti religiosi, in una data che tutti, o quasi, festeggiano pensando alla famiglia, *La lezione di Pirandello ci mostra che le decorazioni non sono una polverosa tradizione da mantenere, ma un riflesso del nostro animo; che anche se la guerra, il*

caos e la tristezza infuriano all'esterno, la grotta rimane in piedi a protezione degli spari; che la morte è solo un momento che prelude ad un'esplosione di vita più ricca, più nuova (Joshua Nicolosi).

È festa ovunque: nelle chiese, nelle case, intorno alle tavole imbandite, nell'aria che risuona dei sacri canti natalizi. Ma ecco che nella fredda notte della vigilia, lungo le vie del paese ormai deserte, improvvisamente appare Gesù. Come un fantasma bianco splendente, simile a una piuma sospinta dal vento, tende l'orecchio alle porte delle dimore più umili: cerca un'anima in cui rivivere. Riuscirà a trovarla nel corso del suo viaggio? Oltre a Sogno di Natale, quest'antologia contiene alcuni degli altri racconti che Luigi Pirandello ha dedicato al giorno più amato dell'anno: Natale sul Reno, La messa di quest'anno, Un goj, I galletti del bottaio e L'uccello impagliato (Garzanti).

Il racconto **Sogno di Natale**, pubblicato il 27 dicembre del 1896 su 'Rassegna settimanale universale', potrebbe aiutarci ad intendere il modo di sentire la fede di Pirandello. In esso c'è un diretto confronto con Gesù. Nella notte di Natale lo scrittore se lo ritrova davanti inaspettatamente. Cristo vaga per le vie deserte e talvolta ascolta dietro gli usci le parole di quelli che stanno dentro. Propone all'autore di offrirgli la sua anima libera, ma l'offerta d'immedesimarsi in Cristo è respinta per debolezza e viltà.

Natale sul Reno richiama il tempo del suo soggiorno in Germania, durante la sua permanenza per completare gli studi. Tristezza e malinconia nel cuore per la lontananza dalla sua terra evocata dal suono della zampogna.

Era gonfia quella zampogna lontana dei profondi sospiri della mia intensa malinconia? [...] Tintinnava l'acciarino? Sonava davvero, lontano lontano, la zampogna? (a pagina 19 del libro).

Ma a confortarlo c'era Jenny, una affettuosa amica, figlia della signora Alvina, vedova già da due anni per la morte del suo secondo marito, suicida. Una tragedia che aveva sprofondato nel dolore quella famiglia, comprese le altre tre bimbe, sue figlie! Finalmente la mamma aveva consentito a Jenny di festeggiare il Natale, dopo due anni di lutto, e lei aveva pensato subito all'albero, com'era tradizione anche lì.

Era andato così bene, fino all'ultimo servito, il pranzetto della vigilia con quella torta di prugne e l'oca infarcita di ballotte! Poi le bambine s'eran messe dietro l'uscio della stanza, ove sorgeva l'albero, e con le manine diacce congiunte in atto di preghiera avevano intonato il coro dolcissimo e malinconico:

Stille Nacht, heilige Nacht... Non dimenticherò mai più quell'albero di Natale, ch'io adornai per altri più che per me, e quella festa terminata in pianto; né mai, mai si cancellerà dagli occhi miei il gruppo di quelle tre bambine orfane aggrappate alla veste della madre e imploranti il babbo! il babbo! mentre l'albero sacro, carico di giocattoli, illuminava di luce misteriosa quella stanza cosparsa di fiori (a pagina 26 e 27 del libro).



Un goj (straniero) racconta il Natale d'uno stravagante ed ammattito signor Catellani, ebreo. Quando i suoi familiari rientrano dalla messa di mezzanotte e si accingono a far suonare le ciaramelle ai due zampognari che hanno invitato, lui fa trovare il presepe mutato a loro insaputa, con i soldatini di stagno, eserciti d'ogni nazione, con i fucili spianati contro la grotta di Bethlemme, e poi cannoncini di piombo, intere batterie d'ogni foggia al posto dei pastorelli, con le piccole fuscelle di ricotta, con i panierini d'uova ed il cacio ravaggiolo...

Uno scherzo suggeritogli dal demonio che intendeva così festeggiare l'ultimo anno della guerra europea suscitando un grande disappunto!

I galletti del bottaio pubblicato il 23 settembre del 1894 sul periodico per ragazzi 'Cenerentola', diretto da Luigi Capuana, è il racconto di un capolavoro di furbizia d'una moglie nei confronti del marito che ama molto stare in compagnia degli amici e la trascura. E quando deve rimanere in casa con lei invita sempre qualcuno. Un racconto umoristico e divertente.

Ne **L'uccello impagliato** racconta la storia di due giovani fratelli (Marco e Annibale) la cui madre, e molti dei parenti di lei, sono morti di tubercolosi. Anche il padre dei giovani, vissuto fino all'età di cinquant'anni, è morto per malattia, ma non correlata alla tubercolosi. I fratelli vivono in una condizione d'isolamento per timore di contagiarsi. Poi Annibale s'innamora, si sposa e inizia a vivere allegramente con libertà, dimenticando ogni tipo di protezione. Marco cerca di convincere il fratello che dovrebbe assumere uno stile di vita più cauto, ma non vi riesce.

Annibale Picotti muore e la vita di Marco diventa sempre più cauta, conservatrice e solitaria. Il suo impegno a mantenere questo stile di vita è totale. Improvvisamente ha un ripensamento e decide che è uno sbaglio e inizia a vivere in modo dissoluto... fino a prendersela con un uccello di paglia che conservava in casa *ritto lì su la gruccia da pappagallo tra le due scansie*. "Paglia... paglia..." si mise a dire Marco Picotti, quel giorno guardandolo. Lo strappò dalla gruccia; cavò da una tasca del panciotto un temperino e gli spaccò la pancia. "Ecco qua, paglia... paglia" [...] Che intendeva dire? (a pagina 92-93 del libro).

Dopo la lettura del pensiero pirandelliano sulla festività natalizia, sempre molto profondo, preparo nel bistrot una delizia che Pirandello aveva gustato nel secondo racconto:

la **torta di prugne**. Prendo ispirazione da quella della tavola della Vigilia nel racconto 'Natale sul Reno' ambientato in Germania.

Era andato così bene, fino all'ultimo servito, il pranzetto della vigilia con quella torta di prugne e l'oca infarcita di ballotte! (le ballotte sono le castagne per chi non lo sapesse, a pagina 26 del libro).

E' una ricetta tipica tedesca, una focaccia dolce farcita di prugne e aromatizzata con cannella e zucchero. Tali aromi smorzano il sapore acidulo dei frutti. Il suo nome è impronunciabile per chi come me non conosce il tedesco: *Zwetschenkuchen* o *Zwetschgendatschi*.

La preparazione è molto semplice, l'unico accorgimento da tenere presente riguarda l'impasto che necessita di una lievitazione lenta. Per renderla, come si dice, "al bacio", consiglio di servire questo dolce con una spruzzata di panna montata fresca. Se la provate, vi accorgete che una fetta tira l'altra e non riuscirete più a smettere di mangiarla...

Se la provate, vi accorgete che una fetta tira l'altra e non riuscirete più a smettere di mangiarla...

Ingredienti per la base: 500 g di farina, 50 g zucchero, 250 ml di latte tiepido, 50 g di burro fuso, un uovo, un cubetto di lievito di birra (o una bustina di quello disidratato), una presa di sale; per la farcitura: circa 1 kg di prugne fresche (ma credo venga bene anche con quelle secche denocciolate), 50 g zucchero, cannella a piacere, della panna montata per decorare o per accompagnare ogni fetta.



In una terrina sciolgo il lievito di birra con un po' di latte tiepido. Aggiungo lo zucchero e metà della farina a cucchiaiate, il burro fuso, l'uovo, il sale e il restante latte. Impasto con le mani ed aggiungo la restante farina. Il composto non deve essere troppo secco ma neppure troppo bagnato: valutate voi le giuste dosi di farina e latte. Lascio lievitare per almeno tre ore in un luogo caldo. Quando avrà raddoppiato il volume, lavoro nuovamente l'impasto e lo stendo su una teglia rettangolare, ma va bene anche rotonda (da pizza).



Lavo, divido e snocciolo le prugne. Tagliate a metà, le dispongo sulla pasta in maniera regolare facendo una leggera pressione. Spolverizzo con zucchero e cannella ed inforno a 180° per 45 minuti. Se avete pazienza, potete far lievitare ancora un po' (altri 30 minuti) la torta. Questo tempo permetterà al lievitato di crescere ancora; dopo infornate.

Lasciate raffreddare molto bene, la *Zwetschkuchen* è ancora più buona il giorno dopo, quando le prugne fresche avranno rilasciato il loro succo (vedi foto).

Potete servite il dolce alle prugne ancora tiepido accompagnato da un ciuffo di panna montata.



Ma torniamo al libro, lo volete leggere? Lo trovate in sala Leggerissimo alla collocazione **NAR 853.912.PIR.41**

Pirandello lo troviamo anche al cinema: è uscito nelle sale a ottobre 2022 il film 'La stranezza' di Roberto Andò. Un'opera intensa e recitata straordinariamente da tre grandi protagonisti: Toni Servillo, Ficarra e Picone. Roberto Andò prende spunto da fatti realmente accaduti per raccontare il genio di Luigi Pirandello.

"Buon Natale!" ai nostri lettori... in particolare ai Cucinanti!

MRC

