



a cura di Stefania Nardini

Isabella Pedicino ci rivela un segreto: "Ecco come si mangia con la cultura"

Davanti ai fornelli pensando a Calvino

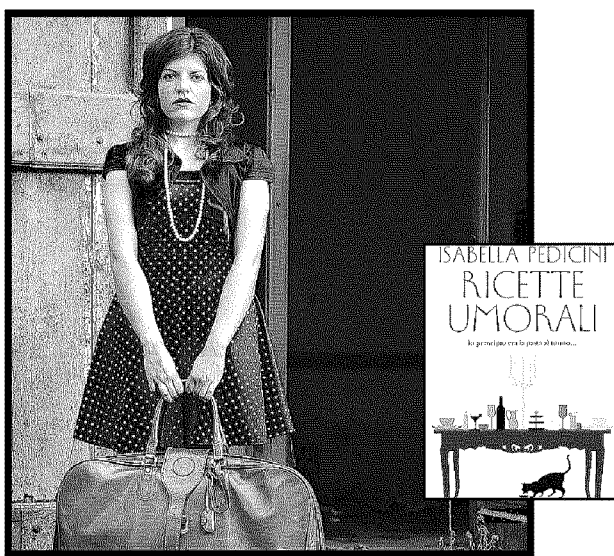
"Ricette umorali"
 La cucina pensata che aiuta lo spirito con il gusto giusto

Valentina Notarberardino

Indovina chi viene a cena? Da oggi la scelta del menu non è più un problema. Ecco le *Ricette umorali* di Isabella Pedicino (Fazi Editore). Cibi per tutti gli umori. L'impostazione è scientifica: utensili, ingredienti e target diversificato. Carbonara consigliata per persone fotogeniche, tiramisù per gli affettuosi. Storica dell'arte, già autrice per *Contrasto* del saggio *Francesca Woodman. Gli anni romani tra pelle e pellicola*, la Pedicino sforna ora un libro di sapore completamente diverso. Una scrittura gustosa, frizzante e autoironica, ricca di riflessioni e citazioni letterarie. Perché «sarebbe bello se qualcuno pensasse che con la cultura si mangia eccome».

Il tuo è un libro che nasce dall'esperienza autobiografica di studentessa fuori sede a Roma. Mettere nero su bianco gli aneddoti di quelli anni sembra quasi una necessità.

Il mio incontro ravvicinato tra me e la cucina coincide, per fatti meramente di sopravvivenza, con l'inizio dell'università. Quando mi sono trasferita Roma, ho compreso subito che una dieta a base di pasta al tonno a colazione, a pranzo e a cena, non mi avrebbe portato molto lontano. Inoltre, dividere un appartamento con altre ragazze corrisponde ad avere in comune un unico spazio che, mol-



Isabella Pedicino, autrice del libro pubblicato da Fazi

to spesso, è proprio la cucina. Così gran parte della mia vita di studentessa universitaria si è svolta nei pressi dei fornelli.

Gli attrezzi del mestiere sono fondamentali. Dal canovaccio al cucchiaino, dal coltello a la sac-à-poche, qual è il ruolo che assegna a ciascuno in cucina?

Gli oggetti, in un certo senso, prendono vita e diventano i personaggi che popolano il mondo della cucina entro cui, tra gioie e avvillimenti, mi aggiro.

Sanguigno, collerico, stizzito, allegro: quanti sono gli umori di queste ricette?

Ad ogni capitolo corrisponde, insieme all'utensile da cucina, anche un umore per un totale di sedici capitoli. Gioco anche con gli umori perché, oltre a quelli canonici, inserisco i termini tipici della musica classica come "andante con brio" o "allegro ma non trop-

po".

Dei vari piatti fornisci gli ingredienti con tono talvolta surreale, dai il via alla preparazione e poi iniziando le tue riflessioni: la cucina come esperienza filosofica?

Il cibo ha un grande potere evocativo. Non solo è capace di far riaffiorare, attraverso un profumo o un sapore, i momenti lontani (il celebre esempio di Proust e la Madeleine), ma permette, durante le fasi di elaborazione delle pietanze, di perdersi in vaste meditazioni presenti e future. Pulendo i fagiolini o aspettando che la crosta della pasta al forno sia croccante, la cucina concede il tempo per lunghe speculazioni.

Quali sono i tuoi autori di riferimento? E in che modo "entrano" nelle ricette?

Credo che *Ricette Umorali* sia il risultato inevitabile delle mie letture e quindi, la conseguenza fisiolo-

La preparazione: base di un rito in cui gesti e attrezzi sono i protagonisti

gica di interi pomeriggi passati a leggere Boris Vian (a cui rendo omaggio con il capitolo *La schiumarola dei giorni*) e Raymond Queneau. Inoltre, anche per affinità con i due autori francesi, ho seguito gli insegnamenti di un'altra mia grande passione: Italo Calvino. *Lezioni americane* è testo fondamentale per la sopravvivenza di chi scrive, ma soprattutto per la sopravvivenza di chi legge. Il ritmo della narrazione, in special modo, è molto importante per non uccidere i lettori. Ancora, le cinque parole chiave suggerite da Calvino per l'elaborazione dei testi (leggerezza, rapidità, esattezza, visibilità, molteplicità e coesione) dovrebbero caratterizzare i prodotti editoriali, ma anche la nostra intera esistenza.

Cantanti, artisti, scrittori e amici, nonostante il tuo sia un libro di cucina è popolato da molti "personaggi". Chi sono?
 Sono pezzi del mondo intorno a me di cui, insieme al cibo, mi nutro.

Se questo libro fosse una sola ricetta, quale sarebbe?

Sarebbe la ricetta dell'Aulin. Credo sia emblematica per intuire il sapore del testo.

Hai altre ricette nel cassetto?

Ho un blog, ma non è prettamente di cucina. Tuttavia è adatto a chi, dopo aver letto il libro, dovesse avere ancora un po' di fame (isabellasp.blogspot.com).