

IL NUOVO CARLOTTO

Cagliari in «noir», il delitto è l'anima del mondo

«Mi fido di te», l'avvelenamento alimentare e quello delle coscienze

di Costantino Cossu

«Non è un romanzo su qualche singolo o su qualche singolarità. È un romanzo su una società, una civiltà. O meglio, su una società senza civiltà». Così Ferdinando Camon nel volume collettaneo «Massimo Carlotto, interventi sullo scrittore e sulla sua opera», nel quale le edizioni e/o hanno raccolto gli atti di una giornata di studi dedicata a Carlotto, nel marzo del 2005, dalla quinta edizione degli «Incontri sul film e sul romanzo poliziesco» di Lione. Camon parla di «Nordest», il libro scritto da Carlotto insieme con Marco Videtta. Ma il giudizio potrebbe essere esteso a tutti i romanzi di Carlotto. Compreso l'ultimo, «Mi fido di te» (Einaudi Stile Libero, 175 pagine, 14,00 euro), che porta anch'esso la firma di un altro autore, lo scrittore e giornalista cagliaritano Francesco Abate. Come nota bene Camon, nelle pagine di Carlotto si riflette l'orrore del mondo contemporaneo. Una realtà alla quale il narratore non con-

cede alcuno sconto. Un universo dominato, in ogni sua piega, dalla più feroce e perversa perfidia, una realtà infernale che nega agli individui ogni autonomia di scelta, stringendoli, invece, in una ferrea razionalità di sistema, che risponde a una logica criminale. Il delitto è l'anima del mondo. Nessuno può scampare alla generale pervasività del male. O lo fa o lo subisce. Spesso lo fa e lo subisce insieme.

È quest'ultimo il caso del protagonista di «Mi fido di te», Gigi Vianello. Quarantenne, arriva a Cagliari per fuggire, come tanti dei personaggi di Carlotto. Scappa dal Nordest, dove prima gestiva un traffico droga nelle discoteche. È entrato in rotta con la mala locale per uno sgarro contro un boss: un tradimento, una vera porcata. E deve cambiare aria. In Sardegna si mette in un giro nuovo, che promette buoni affari, quello della sofisticazione alimentare. Compra all'estero materie prime e cibi avariati o cancerogeni che poi sul mercato nazionale rivende all'industria alimenta-

Qui accanto, Massimo Carlotto, autore con Francesco Abate del romanzo «Mi fido di te». Sotto, un dipinto di Botero



re e alla grande distribuzione, ai supermarket. E siccome ha bisogno di una copertura, si compra un ristorante, in «Chez Momò», che trasforma in uno dei templi più esclusivi della cucina di qualità. Nel suo locale niente della merda

che lui vende agli altri e che finisce nelle merendine dei bambini; sui tavoli arriva solo pesce appena pescato e lui, Gigi Vianello, beve solo acqua minerale scozzese.

Un perfetto equilibrio criminale, che però, ad un certo

punto del racconto, viene sconvolto dall'imprevisto. Il castello dorato crolla. Vianello mette incinta la moglie di un gioielliere, uno dei capi della cupola affaristico-mafiosa che esercita a Cagliari il potere, quello vero, ben coperta dalla

politica, da partiti che sono comitati d'affari, da giornalisti e da poliziotti e da magistrati che basta pagare, in tanti svariati modi, perché se ne stiano buoni e non rompano le palle. La donna da cui Vianello aspetta un bambino, mossa dalla sua fede cattolica, di aborto non vuole nemmeno sentire parlare, e per giunta dice di volere raccontare tutta la verità al marito e alla compagna di Vianello. Il quale uccide l'amante fracassandole il cranio sui cristalli della sua auto. La vendetta della cupola affaristica sarà pronta e spietata.

Il libro si chiude con uno spiraglio che lascia intendere una prosecuzione della vicenda, come in un sequel cinematografico. Ma lo spiraglio riguarda soltanto la possibilità di Vianello di salvare la pelle. Nessuna speranza che il mondo in cui lui cerca di nuotare e di salvarsi da squali anche più feroci di lui cambi in niente le sue regole di sangue e di morte. L'avvelenamento dei cibi attraverso le schifezze che Vianello smercia è il corrispettivo dell'avvelenamento delle coscienze, di uno svuotamento dell'umano, ridotto a variabile dipendente del meccanismo di accumulazione, con ogni mezzo, del denaro.

Ancora, da Massimo Carlotto, un grido disperato. Inutile?

Il rapporto tra cibo e letteratura da Karen Blixen a Garcia Marquez sino a Giuseppe Tommasi di Lampedusa

Tra le pagine il sottile piacere del gusto

Quando i romanzi si intrecciano con la storia delle abitudini alimentari

di Giovanna Peru

C'è chi al ricordo del cibo affida la memoria, le esperienze dell'infanzia e dell'adolescenza legate forse più delle altre età della vita alle letture, ai giochi e alle merende che spezzavano i ritmi della vita e dei pasti dei grandi. Le piacevoli, attese, gradite merende: i più nostalgici, sensuali e significativi tuffi nel passato. Il gusto del pane caldo, il burro fatto in casa, il cioccolato e le marmellate confezionate con la frutta dell'orto la dicono lunga sul nostro passato e sulle atmosfere che lo hanno caratterizzato. I profumi e le fragranze soprattutto. Se ne può fare un assaggio col libro di Philippe Delerm «Pagine di cioccolato», edito da Frassinelli. Sfogliate le prime pagine e l'autore del libro cult «La prima sorsata di birra e altri piccoli piaceri» vi farà risentire profumi e aromi che sembravano dimenticati.

Ma non è solo la memoria ad essere risvegliata dalla rievocazione del cibo. Pensate all'orgoglio, la rivalsa, il lusso, lo spreco e la lussuria così mirabilmente rievocati da quella tavola imbandita, come mai lo era stata prima in casa del decano del villaggio norvegese di Beverlaag Fjord. E' per merito di Babette, la cuoca francese al servizio delle due mature figlie del religioso, che il padrone di casa, ormai morto da anni, può godere del più sfarzosso pranzo di compleanno della sua vita e della sua morte. Il cibo è così inconsueto, sontuoso e squisito da essere quasi imbarazzante; così ingombrante nella sua compostità da sembrare quasi una beffa dimostrativa di ciò che si può essere e non si è, di ciò che si può fare e non si osa fare. Con «Il pranzo di Babette» Karen Blixen (la scrittrice danese di «La mia Africa») affida al tripudio del cibo le pagine più interessanti e indimenticabili del libro: la descrizione di quel pranzo capace di destabilizzare le esistenze restando impressa in modo indelebile nel ricordo del lettore.

Ma non è certamente questo l'unico esempio (anche se fra i più significativi) di come il cibo può suscitare atmosfere e sensazioni che fuggono



Una passione che rischia di restare senza oggetto

dalle pagine dei romanzi per accompagnarsi in altri percorsi. Chi ha letto «Sostiene Pereira» di Antonio Tabucchi conosce alla perfezione, tanto da sentirne quasi il sapore, le omelette alle erbe e la sogliola alla mugnaia che Pereira mangia nella sua ombreggiata osteria di Lisbona. I «giallofilo» estimatori di Georges Simenon e ancora di più di Agatha Christie sono abituati ai frequenti accostamenti fra cibo, veleni e delitti.

I più recenti lettori dello scrittore catalano Manuel Vazquez Montalban si sono trovati addirittura un personaggio come Pepe Carvalho, detective più bravo a tavola che a risolvere intrighi polizieschi. Ma in fondo anche il classicissimo Nero Wolf considerava

il suo lavoro una breve parentesi rispetto alle sue grandi passioni, che erano la cucina e il giardinaggio: nell'ultimo libro di Rex Stout, «Alta cucina», ve ne fornirà un assaggio.

Ma Montalban ha voluto fare di più, attribuendo alla cucina e all'arte culinaria un posto d'onore nella letteratura con le sue «Ricette immorali». Operazione, questa, ampiamente sperimentata da Isabelle Allende nel suo «Afrodita», dove mischia golosità e lussuria in un crescendo di sospiri e godimenti che fanno di un romanzo di cucina un ricettario di erotismo take away. José Manuel Fajado fa lo stesso in «Il sapore perfetto». Prima di loro Jorge Amado con il romanzo «Dona Flor e i suoi due mariti» ha ripercorso una strada ampiamente sperimentata da scrittori e romanzieri dell'America Latina. Uno dei più grandi, Gabriel Garcia Marquez, nell'«Amore ai tempi del colera» si fa accompagnare da appetitosi piatti di

melanzane all'amore e dalla torta al tormento d'amore, tanto per non trascurare alcun senso.

Da Camilleri a Montalban, da Karen Blixen a Tabucchi da Simenon, a John Fante: «La confraternita dell'uva», passando per la «Cucina di Bahia» di Amado e della figlia Paloma, per finire con «I segreti erotici dei grandi chef» ultima fatica di Irvine Welsh, storie d'amore di sesso e di mafia passano (e spesso indulgono) dalla cucina rendendone i sapori e gli odori che da questa provengono l'elemento più intrigante di tutta la narrazione.

E non pensate che si tratti solo di un vezzo degli scrittori contemporanei o stranieri. Anche tra i classici di casa nostra la cucina ha un posto di rilievo: ne sono dense le pagine di Gadda e Canetti e come non ricordare il fumante timballo di maccheroni che profuma dalle pagine del «Gattopardo» di Giuseppe Tomasi di Lampedusa descrivendoci

con i suoi ingredienti la borghesia opulenta e campagnola della Sicilia degli anni a cavallo tra la fine dell'800 e l'inizio del '900.

Vi sembra tutto troppo prosaico? Ma se anche gli apostoli (una sbirciatina ai testi sacri) appena potevano si mettevano a tavola. Insomma, l'argomento è tanto solido da aver indotto una giornalista, Oretta Bongarzone, a raccogliere in un libretto («Pranzi d'autore», Editori Riuniti) le ricette della grande letteratura, e per ricette si intende proprio la preparazione con tanto di ingredienti, dosaggi e temperature dei piatti descritti nei grandi romanzi. Lo stesso Joseph Conrad, che di scrittura se ne intendeva, sosteneva che «soltanto i libri che trattano di cucina sono, da un punto di vista morale, al di sopra di ogni sospetto».

Tesi questa ampiamente smentita dai più moderni scrittori di noir. Il cagliaritano Francesco Abate e Massimo Carlotto si sono messi in-

sieme per scrivere il noir ambientato a Cagliari «Mi fido di te» (appena uscito con Einaudi Stile libero) nel quale sostengono invece che tutti i mali, compreso l'assassinio, scaturiscono proprio dal cibo. Quello adulterato per intenderci. Il protagonista, tale Gigi Vianello, salutista talebano terrorizzato da quanto si può trovare negli scaffali dei supermarket, si guadagna da vivere vendendo una poltiglia ricavata da uova ammuffite e putride conosciuta come «ovoprodotto» che viene utilizzata per confezionare moderne e micidiali merendine destinate al famelico e ignaro popolo dell'infanzia. Tanto per gradire.

C'è da chiedersi, alla luce di questi chiari di luna cosa resterà di questa morale quando le scoperte di un gruppo di scienziati americani che stanno riproducendo in laboratorio odori, aromi e sapori saranno utilizzate nella vita quotidiana al posto delle succulenti intingoli che rallegrano corpo e anima. Sarà probabilmente l'inizio di una nuova cultura culinaria e la fine di tanta vecchia, calda e gustosa letteratura. Insomma, forse, ci sarà negato il piacere di portare i libri a tavola e di gustarceli fino all'ultima pagina.

RENAULT MODUS

1.5 DCI Confort



€10.500

+ passaggio di proprietà

ANNO 2005 - FULL OPTIONALS

ACENSAR Auto dal Mondo

SASSARI
VIA P. NEDDA 13/B
TEL. 079/2639600

OLBIA
S.S. OLBIA/MONTI KM.1,250
TEL. 0789/68629

NUORO
PRATO SARDO
TEL. 0784/290600

TORTOLI
VIALE PIRASTU 20
TEL. 0782/622339