



LA CONFESSIONE
DI GUTENBERG

di Blake Morrison

In anteprima (e a puntate nel corso dell'intera estate): continua la pubblicazione dei capitoli salienti del romanzo sull'inventore della stampa che Longanesi pubblicherà in autunno

I FULMINI di Nico Orenco

nico.orenco@lastampa.it

La forza della parola

Da qui, in Democrazia, ogni qual volta che in qualche parte del mondo, in cui la Democrazia non c'è o è confusa o stenta, l'arresto di un poeta, di un intellettuale, ci appare come un gesto incomprensibile. E di pochi giorni fa la notizia che a Pechino è stato incarcerato il poeta Bei Ling, residente in America da anni e attual-

mente in Cina per diffondere la sua rivista «Tendency», che ospita contributi di Sontag, Gordimer, Heaney.

Bei Ling è considerato un sovversivo, il suo tentativo di far dialogare la cultura cinese con quella occidentale viene trattato come un reato. Ora, in un mondo sempre più dominato da una cultura delle merci, sembra assurdo che le parole possano incutere timore. Ma è anche un segno della loro intramontabile forza.

COUS COUS & CASSATA

Dolcezze di Sicilia

GIUSEPPE
CULICCHIA

I L R A C C O N T O



La mia prima cassata siciliana l'ho assaggiata la mattina del 20 luglio 1972, saranno state le dieci e un quarto, al massiccio ma elegante bancone dell'Antica Pasticceria De Gaetano. L'Antica Pasticceria De Gaetano aveva allora un'unica sede al numero 13 di via Rapisardi a Marsala; da qualche anno il signor De Gaetano o chi per lui ha aperto una filiale al numero 9 di piazza Mameli, sempre a Marsala, ma anche se la cassata non cambia non è proprio la stessa cosa.

Entrare al numero 13 di via Rapisardi, per chi ama la cassata, corrisponde infatti a varcare la soglia della fabbrica della Volkswagen a Wolfsburg per chi ama il Maggiolone: tranne per il fatto che non è facile immaginare due luoghi più diversi tra loro. Wolfsburg è fredda, grigia e ordinata, e la fabbrica della Volkswagen enorme.

Marsala è calda, gialla e caotica, almeno in centro la mattina quando i marsalesi si riversano per strada a piedi, in auto e in motorino, e l'Antica Pasticceria De Gaetano minuscola. La mattina del 20 luglio 1972 intorlo alle dieci, lo ricordo benissimo, i marsalesi erano già tutti per strada a fare quello che fanno di solito a quell'ora, ovvero incontrare amici e conoscenti e fermarsi a chiacchierare, soprattutto dalle parti di piazza della Loggia.

I marsalesi hanno sempre chiacchierato con gusto di chistu e chiddu dalle parti di piazza della Loggia e se voi questa mattina vi recate dalle parti di piazza della Loggia li troverete tutti lì a chiacchierare come vent'otto anni fa o anche vent'otto secoli fa, quando ancora non sapevano di essere marsalesi e credevano di essere fenici e non avevano idea che al posto del palmeto sotto cui chiacchieravano allora un giorno sarebbe sorta piazza della Loggia. Che, tra parentesi, viene detta piazza della Loggia per via della Loggia a lato del Duomo normanno dall'abbagliante facciata barocca, ma in realtà si chiama piazza della Repubblica.

Comunque: all'ombra della Loggia, la mattina del 20 luglio 1972, grappoli di marsalesi chiacchieravano come d'abitudine, lo ricordo perfettamente, alcuni con il bottone nero del lutto cucito all'altezza del petto sulla camicia bianca, altri con l'unghia del mignolo di entrambe le mani tenuta così lunga da far raggiungere a ciascun mignolo l'altezza del vicino anulare; e rammento altresì che nel caldo omicida sprigionato dal sole sanguinario dell'estate marsalese mio padre ad un certo punto mi disse vieni, smettiti di guardare quei bottoni e quelle unghie che ti porto a mangiare qualcosa di speciale.

Ora, non so se avete idea di quanto si possa mangiare a Marsala, nel caso si manchi da Marsala da qualche tempo e ogni giorno si venga invitati a

pranzo e a cena da amici e parenti marsalesi. Amici e parenti marsalesi, ospitali come solo i siciliani sanno essere, preparano pranzi e cene interminabili, tanto che uno non fa in tempo ad alzarsi dalla tavola del pranzo che deve già correre a sedersi a quella della cena. E siccome a Marsala vanno molto orgogliosi per il fatto che Marsala è uno dei rarissimi posti in Sicilia e dunque in Italia dove si fa il cous-cous con la zuppa di pesce, tutti sia a pranzo che a cena vi fanno il cous-cous con la zuppa di pesce, convinti però di essere gli unici a saperlo fare veramente; così che voi, per non offenderli, siete costretti a mangiarlo ogni volta come se non l'aveste mai mangiato tanto buono in precedenza, e dato che non potete esimervi dal lodarne sperticatamente la qualità di fronte ai padroni di casa, questi ogni volta pretendono pure di farvi fare il bis in nome dell'amicizia o della parentela marsalese che ad essi vi lega, e secondo gli usi e i costumi della leggendaria ospitalità siciliana.

Niente riempie tanto quanto il cous-cous con la zuppa di pesce, in particolare se si è costretti a seguire una dieta a base di cous-cous con la zuppa di pesce sia a pranzo che a cena e con tanto di bis per intere settimane. Anche perché, una volta ingerito, il cous-cous si esalta proprio grazie alla zuppa di pesce, e cresce a dismisura dentro di voi come una specie di inarrestabile blob.

Quella mattina di luglio, lo ricordo distintamente, il cous-cous e la zuppa di pesce mi

Gli amici preparano pranzi e cene interminabili, sono orgogliosi del cous cous con la zuppa di pesce, convinti di essere gli unici a saperlo fare. Per fortuna la cassata non la fanno con il cous cous

intasavano tutti gli organi interni, li sentivo premere in gola, nel naso e nelle orecchie, e nel momento in cui mio padre mi disse vieni, smettiti di guardare quei bottoni e quelle unghie che ti porto a mangiare qualcosa di speciale, credetti di svenire: per qualche oscuro motivo, credo, temevo stesse nuovamente per portarmi da qualche amico o parente marsalese a mangiare il cous-cous con la zuppa di pesce. Invece mi prese per

mano e insieme attraversammo l'affollata via XI Maggio sulla pietra che scottava sotto le sottili suole delle nostre scarpe estive, con l'infilata di negozi e sportelli bancari alla nostra destra e il Circolo Lilibeo vocante di uomini di fronte al Duomo alla nostra sinistra, per poi imboccare via Rapisardi.

Imboccare via Rapisardi d'estate a Marsala, non tutti lo sanno, è bellissimo; ci si lascia alle spalle il sole spietato che

batte piazza della Loggia inondandola di ultraluce a dodicimila gradi Fahrenheit e ci si immerge nell'ombrosa frescura di quello che a tutti gli effetti non sembra altro che un normale vicolo, mentre in realtà è il viale d'accesso al Paradiso in Terra, almeno per chi ama la cassata siciliana: dopo di che, fatti non più di dieci o dodici passi, si procede. E cioè si penetra nella fragrante, favolosa, fatata atmosfera dell'Antica

Pasticceria De Gaetano. All'epoca, lo ricordo alla perfezione, l'Antica Pasticceria De Gaetano era appena leggermente diversa da come è oggi. In particolare, il signor De Gaetano o chi per lui non aveva ancora fatto spostare un poco più in là il massiccio ma elegante bancone per fare posto a quel paio di tavolini a cui ora ci si può accomodare accanto all'entrata. Ma il meraviglioso profumo di cassata siciliana che quel 20

In viaggio con il padre, un caldo luglio Anni 70, per le strade di Marsala: una pasticceria fatata all'ombra del Duomo normanno, la scoperta di qualcosa di speciale, ricotta, pan di Spagna, canditi, cioccolata e pasta di madorle: bisogna assaggiare, ogni aggettivo sarebbe inadeguato

luglio 1972 fuoriusciva dal retrostante laboratorio è rimasto esattamente lo stesso, e anche l'atmosfera del piccolo locale è identica a quella di un tempo.

Ad ogni modo: al ragazzo che dietro al massiccio ma elegante bancone stava preparando due granite al limone per due clienti con i bottoni neri del lutto cuciti sulle camicie bianche e le unghie dei mignoli tenute così lunghe da raggiungere gli anulari, mio padre, saranno state le dieci e dieci, ordinò due tè con granita sempre al limone e due fette di cassata siciliana. Al che io gli domandai: papà, che cos'è la cassata siciliana? E lui mi rispose, ermetico e tautologico: la cassata siciliana è la cassata siciliana. Evidentemente timoroso e piuttosto insoddisfatto, indagai ancora: la fanno mica con il cous-cous e la zuppa di pesce? A uno dei due clienti cadde il bottone del lutto; all'altro l'unghia di un mignolo si spezzò. Mio padre mi sorrise. No, non la fanno con il cous-cous e la zuppa di pesce, disse, ma con la ricotta e il pan di Spagna e i canditi e la cioccolata e la pasta di madorle.

Quindi succedettero due cose. Prima, il ragazzo dietro al bancone massiccio ma elegante ci porse su due piattini le nostre fette di cassata siciliana; e poi, armato di cucchiaino, per la prima volta in vita mia l'assaggiai. Più o meno, saranno state le dieci e un quarto. Detto questo, non saprei che cosa aggiungere. La cassata siciliana dell'Antica Pasticceria De Gaetano non si può descrivere, bisogna mangiarla. Qualsiasi aggettivo, riferito a lei, risulterebbe inadeguato.

Da quel lontano 20 luglio 1972 sono tornato alcune volte a Marsala, e in ogni occasione la prima cosa che ho fatto è stata entrare all'Antica Pasticceria De Gaetano e ordinare una fetta di cassata siciliana. L'effetto madeleine è assicurato. Mi basta portarla alla bocca e sono di nuovo lì con mio padre, anche se adesso lui non c'è più.



ALL'INTERNO



Editoria
di Mirella Appiotti

Grandi concentrazioni e nuove catene di librerie, l'e-book e Internet: una grande trasformazione, non solo tecnologica

PAVESE

di Marziano Guglielminetti



Il curatore di «Tutti i romanzi» per Einaudi delinea un ricordo critico dello scrittore tragicamente scomparso 50 anni fa

VIAGGI

di Anacleto Verrecchia



La dolce vita a Berlino, dove i viali non finiscono mai, i parchi sono immensi, il famigerato Muro è remotissimo

MANGIAR BENE

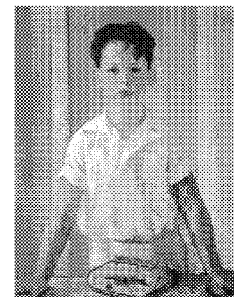
di Raspelli e Petri



Gustare il luccio perca in riva al lago di Mergozzo. Perché diffidare della patata-vaccino che dovrebbe sostituire i farmaci troppo costosi

giorgio van straten
il mio nome a memoria

romanzo



FINALISTA
71° PREMIO LETTERARIO
VIAREGGIO - REPACI

MONDADORI

“Un nome, non si trattava che di un nome.”

Questo romanzo dimostra come una sola goccia possa diventare il mare e come un semplice nome possa generare il mondo.