

Un pranzo veramente abbondante

Gianfranco Marrone

9 Agosto 2026

Uno strano destino sembra colpire alcuni titoli di noti film italiani come *La dolce vita*, *La grande bellezza* o *Il capitale umano*: l'essere intesi, e riproposti, alla lettera, cancellando quel carattere antifrastico che – bastava entrare in sala per capirlo – li contrassegna. La vita è amara, non dolce; analogamente, a esser grande non è la bellezza ma il suo esatto contrario; e l'umano non dovrebbe avere nulla a che vedere con la monetizzazione spicciola... L'ironia, soprattutto se crudele, ha vita difficile, e spesso è costretta – sicuramente nei media – a cedere le armi alla triviale semplificazione.

Non è sfuggito a questa sorte *La grande abbuffata*, celebre, cupissima pellicola di Marco Ferreri del '73 dove quattro uomini in carriera (un giudice, un cuoco, un pilota d'aerei, un manager televisivo) decidono di suicidarsi mangiando a più non posso. Oggi, in tempi di confusa gastromania, "grande abbuffata" è terminologia tutta euforica: indica pranzi spettacolari e sagre paesane con smaniose scorpacciate collettive. A cercare quest'espressione nel web, si trovano innumerevoli ristoranti e pizzerie, salsamenterie e gastronomie, brand alimentari, due o tre blog e perfino qualche serio saggio di settore. L'espressione è tracimata insomma dal cinema di ricerca al mondo del pop, e sta a significare, in generale, un indefinito desiderio di cibo, il vago apprezzamento del mangiar molto. Una popolarità diffusa, variegata, posticcia, assai lontana dai mitici pranzi di Trimalcione, dai banchetti di Gargantua e Pantagruel o dai sontuosi simposi rinascimentali: tutte immagini che Ferreri aveva provato a usare come efficace metafora dell'accumulazione capitalistica. Del resto, già da diverso tempo l'abbuffata non è affatto prerogativa delle classi agiate, non è simbolo di ostentata ricchezza, né manifestazione empirica del vizio di gola. I ricchi che vogliono sentirsi chic ingurgitano granaglie, usano il dietologo come strizzacervelli, controllano con ossessiva regolarità il peso corporeo. A esser grassi sono piuttosto i poveri che fanno spasmodica incetta di sedicenti godurie all'hard discount sotto casa.

Col che, il capitombolo retorico rispetto al titolo di Ferreri è duplice: non soltanto si cancella l'ironia dell'abbuffarsi come forma di annientamento di sé, ma si sopprime anche l'immagine del mangiar molto come rappresentazione della crescita illimitata di un regime economico in sé mortifero. Un mondo a gambe all'aria che sembra essersi tragicamente stabilizzato, dove i giochi linguistici e le ipocrisie diffuse si rafforzano a vicenda. A farne le spese è più che altro il buon cibo e, soprattutto, il piacere che procura: da un lato le masse mangiano parecchio e male, deformando corpi senza organi e svendendo l'anima per un tagliere in più di insapori formaggi imbustati; dall'altro, entro la nicchia dei potenti ci si nutre con verdure e centrifugati, meglio se cromaticamente pallidi. Nessuno spazio per la gioia gastronomica, per l'epicureismo alimentare, per quel vizio capitale che, con superbia, lussuria, ira e altre bazzecole l'accigliata Chiesa Cattolica ha fortemente condannato, e che Hieronymus Bosch, a modo suo, ha magnificamente dipinto. Un peccatuccio di gola oggi non si nega a nessuno: assaggi piccanti, calici roteanti, minuscole varie trasgressioni... Ma chi realmente e regolarmente si abbuffa di delizie enogastronomiche – modellando, per lavoro o meno, le proprie carni a suon di squisitezze di chef stellati o nonne evergreen – è a dir poco considerato un asociale, un reietto, uno sfigato senza arte né parte. Il mondo alla rovescia, appunto.

A rimettere le cose a posto ci prova un libro necessario appena giunto in libreria: [*Un pranzo da re. Avventure di un gourmand vagabondo*](#) di Jim Harrison (traduzione di Daniela De Lorenzo, Edizioni Settecolori, 2026, pp. 326), dove la ricerca del piacere enogastronomico non è né esaltata né denegata ma, molto semplicemente, praticata con ostinata, serena felicità. Harrison, poeta, romanziere e sceneggiatore di vaglia (in italiano si trova *Vento di passioni, Il grande capo* e poco altro), non ha dubbi in proposito: al suo cospetto, quanto a cibi e drink uno come Ernst Hemingway era un novellino. Lui, piuttosto, sta dalla parte di Henry Miller o di Charles Bukowski, dei quali condivide il gusto maledetto della *debauche* senza secondi o terzi fini. Mangiatore e bevitore incallito, Harrison tiene alcune rubriche di gastronomia su riviste di settore ("Smoke signals", "Brick", "Kermit Lynch Wine Merchant"), che usa non per recensire ristoranti e simili ma per affermare con lucidità e convinzione gli strettissimi legami fra cibo, sessualità, politica, religione e, ovviamente, letteratura – dove nessuna di queste sollecitazioni corporee e spirituali prevale sulle altre, intrecciandosi tutte in varie forme e funzioni, metaforizzandosi a vicenda. Che non è poco. Un pranzo sontuoso è esperienza mistica, orgasmo ripetuto per ciascuna delle portate, precisa presa di posizione contro il governo guerrafondaio, afflato poetico: altro che banale peccato di gola. I nemici dichiarati sono ben chiari: il sistema dei punteggi utilizzato dalla critica gastronomica ed enologica, l'ascetismo sterile del

salutismo alimentare, i pranzi di tanti chef vissuti come cerimonie funebri, la separazione fra cucina alta e cucina popolare – e, dal côté politico, l'arroganza impenitente di George Bush e compari.



Mario Batali, fra i più noti ristoratori italoamericani di Manhattan e amico stretto dell'autore, scrive nell'introduzione al libro: "L'appetito di Jim era leggendario, e per uno chef non c'è gioia più grande che avere a che fare con qualcuno che vive quasi esclusivamente per mangiare e che, quando non mangia, parla comunque di cibo, va a cacciare e pescare qualcosa da mangiare e, dopo aver mangiato, passa il tempo a parlare di quanto ha appena mangiato". Ma il parlare di Harrison non è puro complemento del mangiare. "Il suo modo viscerale di usare le parole – continua Batali – le rendeva affettuose, piccate, pingenti, provocatorie, dolci, gentili, piene di passione per tutto ciò che riguardava la sfera dei sensi". Mordere la vita in tutti i suoi aspetti, senza infingimenti, senza rinunce, mettendoci sempre, per risignificarli, anche dolori e malattie, disamori e tradimenti. La vita, ripete Harrison in continuazione, ha da essere *intensa*.

Un pranzo da re – titolo originale *A Really Big Lunch* – è la raccolta di questi scritti occasionali, dove con l'intelligenza profonda di chi sa far divertire si esplorano le viscere dell'animo umano, pronto a stupirsi per le sue perenni, bizzarre contraddizioni: viene prima il desiderio sessuale o quello alimentare? Si scrive per mangiare o si mangia per scrivere? Si lotta per un mondo migliore, o è meglio eliminare in generale il principio della lotta? Scritti al tempo stesso sarcastici e metafisici che meritano tanta attenzione per lo scrittore quanto godimento

procurano al lettore. Il titolo generale del libro riprende un articolo dell'aprile 2004 pubblicato sul "New Yorker" dove Harrison racconta con dovizia di particolari di un banchetto consumato l'anno precedente in Borgogna con pochi amici (Batali fra quelli): 36 portate, 19 vini (non singole bottiglie, ma svariate per ciascuna etichetta), 10 e più ore di goduria. Costato più o meno come una Volvo Station wagon – col dettaglio non indifferente, scrive l'autore, che nessuno dei convitati era interessato all'acquisto di un'automobile di quel genere.

Una vera, grande abbuffata insomma, e con una preventiva preziosissima ricerca delle ricette (trascritte in appendice) da gustare con pio rispetto, tutte trascelte da libri di cucina (fra il 1654 e il 1823) di grandi chef e gourmand del passato fra cui il maréchal de Richelieu, Nicolas de Bonnefons, Pierre de Lune, Massialot, La Varenne, Grimod de la Reynière, Brillat-Savarin, Mercier e, ovviamente, Carême. Quanto ai piatti, distribuiti in quattro servizi e preparati da una brigata di una ventina di cuochi, impossibile elencarli tutti, e ancor meno descrivere gli ingredienti di cui sono composti. Si va dal brodo di pollo alla bisque di gamberi, dalle aringhe fresche del Baltico alla torta di cervella di vitello, dall'omelette ai ricci di mare al maialino di latte in umido, dal petto di pernice all'anguilla in camicia, dal gratin di guance di manzo al piccione arrosto, e ancora anatra, lepre, orecchie di vitello, asparagi, cetrioli e così via; per arrivare finalmente a dessert come rosone di biancomangiare al latte di mandorla, riso montato con albumi e scorza di limone, savarin al rum, formaggi, gelati e frutta d'ogni tipo. I vini, tutti francesi, li trovate in fondo al menu: prendete nota caso mai vogliate bere bottiglie che valgono il viaggio. Una domanda, appunto, metafisica regge tutta l'operazione: "esiste una logica interna dell'abbuffarsi oppure la gola, come il sesso, vaga in un caotico vuoto, refrattaria a qualsiasi tentativo di darle un senso?".

Terminato il banchetto, nota Harrison, i commensali non singhiozzavano ma, al massino, sbadigliavano: "era stato commesso un grave peccato – di gola, nella fattispecie – eppure nessuno si agitava per i sensi di colpa". Ulteriore domanda filosofica: "un altro esempio di banalità del male?". Messi da parte i problemi cardiaci, c'era da fumare buoni sigari, sorseggiare rum e calvados, camminare un bel po' per i boschi. Poi tutto è tornato come prima: cenetta in un ristorante a Parigi prima del volo per gli States e, una volta a bordo, ecco venir fuori la morale della storia: "come per il sesso, il lavarsi, il dormire e il bere, gli effetti del cibo non sono duraturi. Gli schemi si ripetono, ma tutti in numero finito. La vita è un'esperienza di pre-morte e le nostre menti tortuose farebbero di tutto pur di renderla interessante". Nel libro, Marco Ferreri non mi pare sia nominato. Ma il suo fantasma vi aleggia senz'altro.

Leggi anche:

Gianfranco Marrone | [Santi bagnati, bevitori asciutti](#)
Gianfranco Marrone | [Tra gli scaffali del supermercato](#)
Gianfranco Marrone | [Tre stelle a McDonald's](#)
Gianfranco Marrone | [Il panino: attenti a quei due!](#)
Gianfranco Marrone | [Dal tagliere alla città](#)
Gianfranco Marrone | [Cucina a vista e passioni tristi](#)
Gianfranco Marrone | [La pasta, questa conosciuta](#)
Gianfranco Marrone | [La rivoluzione wok](#)
Gianfranco Marrone | [Il gusto della geografia](#)
Gianfranco Marrone | [La grande bouffe e il digiuno](#)
Gianfranco Marrone | [Mangiare con le mani](#)
Gianfranco Marrone | [Fenomenologia del menu](#)
Gianfranco Marrone | [A tavola con Montalbano](#)
Gianfranco Marrone | [Giorgia e la cotoletta diplomatica](#)
Gianfranco Marrone | [Meat sounding](#)
Gianfranco Marrone | [Essere e digiunare](#)
Gianfranco Marrone | [Ubriacarsi di parole](#)
Gianfranco Marrone | [Luigi Veronelli gastronomo e scrittore](#)
Gianfranco Marrone | [Tutti a tavola insieme!](#)
Gianfranco Marrone | [Mangiarsi le parole](#)
Gianfranco Marrone | [Venture e sventure del cuoco contemporaneo](#)
Gianfranco Marrone | [Le voci della carne](#)

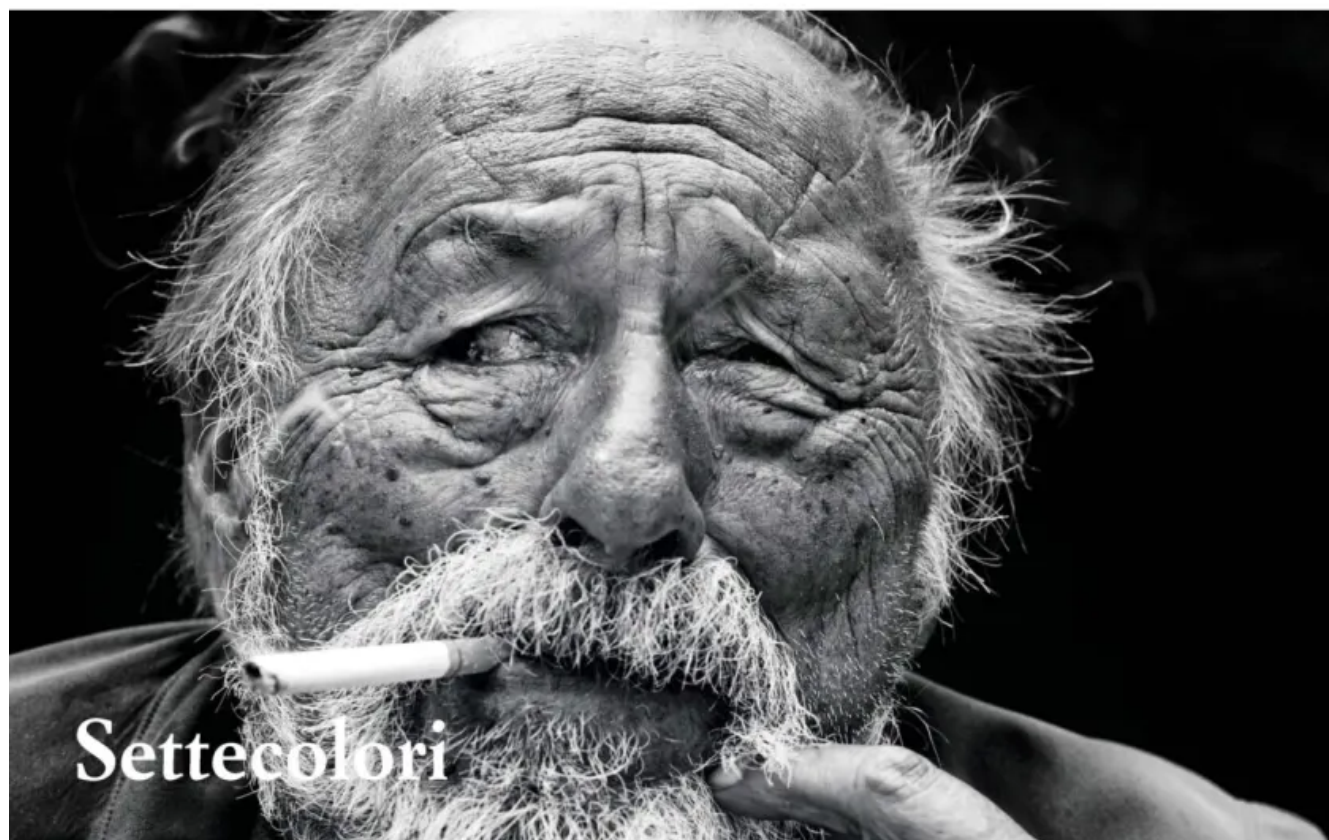
Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.

Torna presto a leggerci e [SOSTIENI DOPPIOZERO](#)

JIM HARRISON

UN PRANZO DA RE

Avventure di un gourmand vagabondo.



Settecolori