DOPPIOZERO

# Mario Soldati: un'altra enogastronomia

**Maurizio Sentieri**

12 Ottobre 2013

Nato nel 1906 a Torino e morto nel 1999 a Tellaro (Sp), Mario Soldati già anagraficamente è stato il Novecento; non troppo giovane per non vivere la prima guerra mondiale (nel 1918 aveva dodici anni) appartiene in pieno a quelle generazioni per le quali quella guerra mondiale è stata ancora "l'altra guerra", vissuta la prima da bambino e la seconda da adulto.

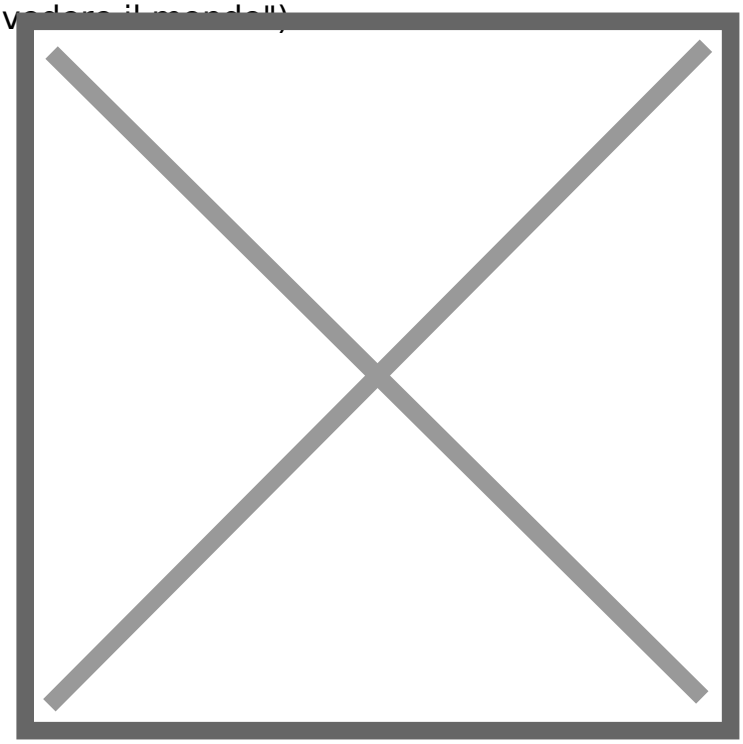
Giornalista, scrittore, autore televisivo, regista, sceneggiatore, poeta e (forse non per ultimo) cultore, ricercatore e scrittore di temi enogastronomici, Mario Soldati ha rappresentato una figura importante del panorama culturale del 900 italiano, attraversandone da protagonista diversi decenni prima e dopo la seconda guerra mondiale.

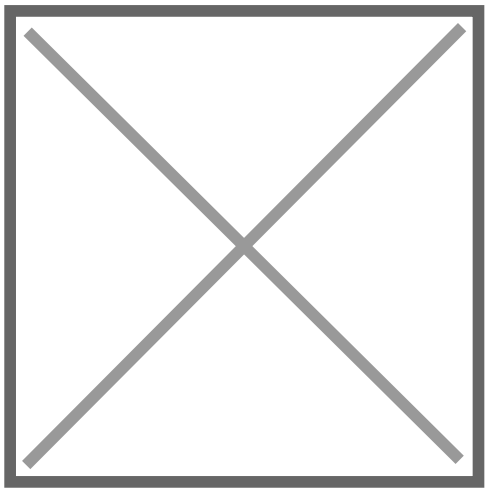
Nella sua multiforme attività è stato anche di fatto l'inventore di un genere giornalistico e televisivo. Il suo V*iaggo nella valle del Po alla ricerca dei cibi genuini* è stato antesignano del reportage enogastronomico, a cavallo tra cibo e territorio, tra vini e confini, tra tradizioni e cultura alimentare o semplicemente cultura...



Sì perché per Mario Soldati (come subito dopo per Veronelli ) la cultura alimentare è semplicemente cultura, le tradizioni nient'altro che una forma di linguaggio con cui una popolazione e il suo territorio si esprimono e in questo senso è una

tradizione "*sacra*", da preservare e da tramandare (vale la pena di ricordare un concetto espresso da George Steiner, per il quale, a proposito delle lingue a rischio di estinzione, ogni lingua - quando è perduta - per quanto piccolissima sia la comunità che la parli è sempre la perdita di un modo di interpretare e "di vedere il mondo").





Ecco, in questo senso, l'attenzione di Soldati per il cibo e la tradizione non è mai nostalgia ma è sempre l'attenzione per i luoghi e per la gente, per l'umanità che di quel cibo e di quel vino non solo sono *facitori* o produttori ma ne sono tutt'uno, quasi in una sorta di complessiva alchimia della vita in ragione della quale non si può conoscere e apprezzare un elemento senza conoscere l'altro. E questo non come semplice dichiarazione di intenti; tra le conseguenze della lettura del libro *Da leccarsi i baffi, memorabili viaggi in Italia alla scoperta del cibo e del vino genuino*, nuova edizione curata da Silverio Novelli per DeriveApprodi (2013), c'è forse più chiara la consapevolezza della remota origine dello smodato interesse che la nostra società ha verso il cibo, la cucina, l'alimentazione e tutti i suoi "dintorni"....

Almeno la si ha più chiara in una versione per così dire *nobile*, perché leggendo le pagine selezionate e riordinate nel volume (da una produzione letteraria distribuita in circa cinquant'anni), si comprende come il legame con il cibo, per un individuo come per una comunità, vada più in là della fame, del nutrimento, del gusto, del piacere, della memoria, della convivialità quantomeno della semplice enogastronomia (parola vuota almeno quanto è "tecnicamente" accettata), e si comprende come quel legame vada "*oltre*" attraversando tutte quelle componenti, dove la biologia incontra la storia (anche quella personale di ognuno di noi), dove la materia degli ingredienti sempre si contamina della materia ma anche dello "*spirito*" di un tempo, di un luogo e della sua popolazione.

Luoghi, tempi e umanità... sono del resto questi gli ingredienti principali (più dei cibi e dei vini) che il lettore incontra nelle pagine del libro. È poi un viaggio in un'Italia e in molte Italie, quelle delle regioni, con una relativa preferenza per l'area tra Liguria, Emilia e Toscana, quelle che il tempo forgiava nei mutamenti economici e sociali, soprattutto dagli anni sessanta e settanta per arrivare quasi ai nostri giorni (i primi contributi dei *Viaggi* raccolti nel libro sono degli anni cinquanta, l'ultimo è del 1989).

Nelle scelte di Silverio Novelli e nelle parole di Giovanni Soldati, emerge un'Italia quasi sempre colta in bilico tra varietà e ricchezza di una tradizione secolare (del cibo, del paesaggio, dell'arte e della cultura) e la presenza di un progresso lucidamente percepito come inarrestabile ma mai minaccioso, una sorta di equilibrio in cui il peregrinare di Soldati è sempre "leggero", a proprio agio nella ricerca di un vino dimenticato come nei confronti della diversa umanità a cui va incontro.

Per Soldati del resto un cibo o un vino non sono mai "cattivi" (troviamo solo una parziale eccezione in quel di Cosenza) e le qualità di un prodotto da lui scoperto o incontrato sono sempre e prima di tutto le qualità di chi lo ha fatto. In questo senso c'è sempre un ottimismo di fondo nello sguardo e nelle parole dell'autore. Emblematiche sono le pagine in cui Soldati si confronta con i mutamenti del paesaggio introdotti dallo sviluppo economico, per quanto critico prevale in lui la predisposizione di evidenziarne gli aspetti positivi, come quando di transito a Chiavari e alla ricerca di un mitico *farinotto*, trovandolo, discute con lui dei

cambiamenti dalla autostrada A 12 allora in costruzione evidenziandone le conseguenze innovative.



"Gioia produce l'Italia e tutta la terra per gli uomini, gioia di mangiare di vivere, gioia di continuare. Eppure un giorno si deve morire. Perché ?"

Ma nella visone positiva con cui guarda il mondo, Soldati non perde mai la lucidità su quello che incontra. Ciò che lo muove all'interesse solo apparentemente sono cibo e vino, "collanti" sì formidabili dell'esistenza, ma che sempre aprono riflessioni sul tempo, sui luoghi e le persone, su ciò che è stato e che sarà, sulla realtà che una tradizione sembra fissare e su quella che già promette un cambiamento come tutto ciò che è vita ed è vitale.

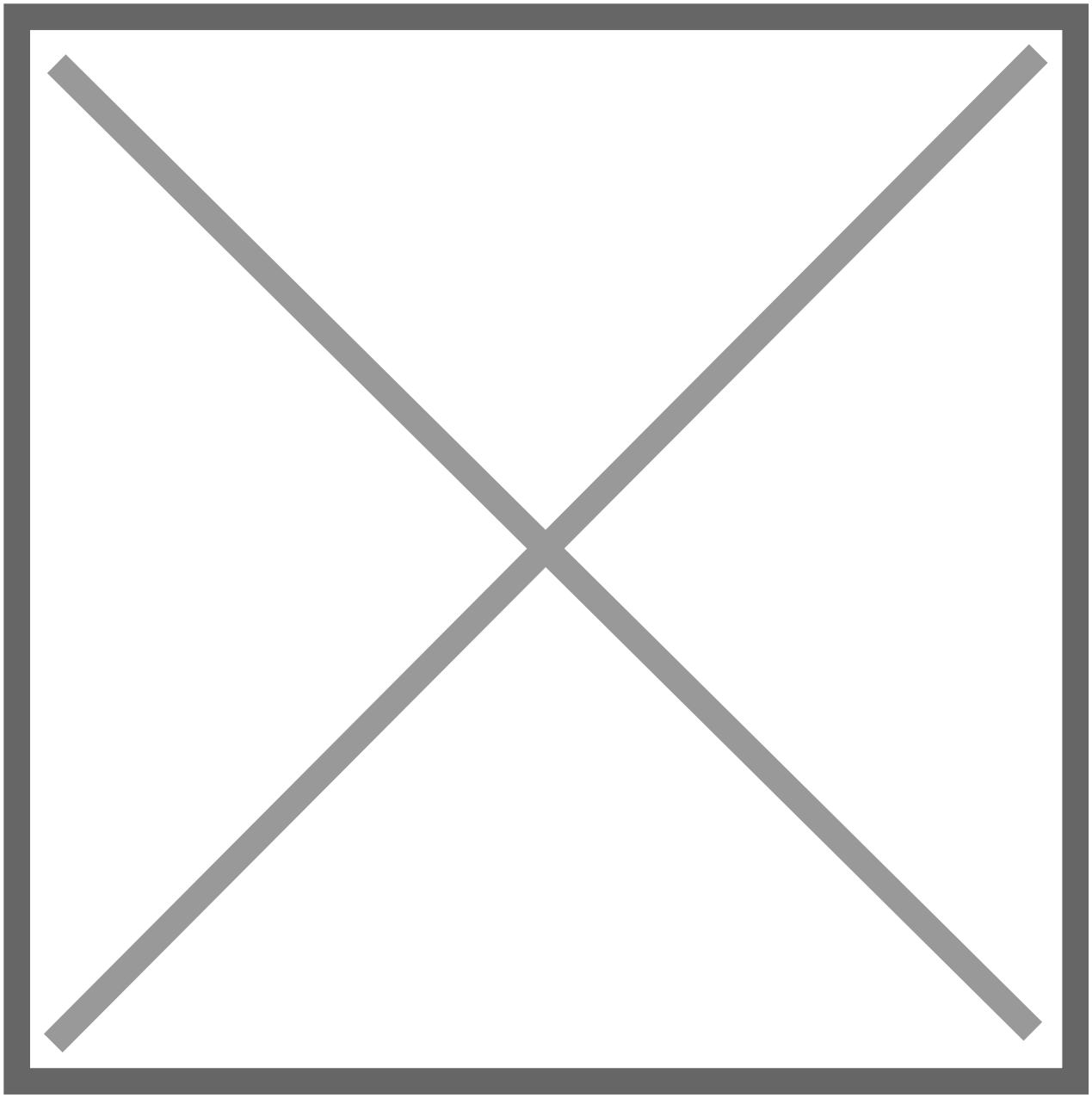
In questo senso, accanto a pranzi in osterie già negli anni cinquanta percepite "a rischio d'estinzione", accanto alla ricerca della varietà - soprattutto dei vini e dei vini minori - e alla semplicità dei piatti, il lettore trova il giornalista e lo scrittore, mai il letterato. Nei *memorabili* viaggi in Italia, incontriamo una scrittura che muove dalla concretezza del prodotto alimentare per allargarsi sempre alle cose della vita in un percorso che mai è fine a se stesso, mai è semplicemente letterario.



Cosi nel pezzo intitolato *Il duca di Solimena* - unico contributo presente degli anni trenta, quando Soldati risiedeva negli Stati Uniti in seguito a una borsa di studio - scrive "I libri non sono e non debbono essere rifugio, evasione dalla vita ma

strumento per guardare più a fondo la vita, mezzo per vivere di più... "

O come quando nel 1968 è nei pressi di Napoli alla ricerca del vino di Gragnano e quella ricerca inizialmente infruttuosa lo porta a Lettere, possibile origine della migliore qualità e lo fa dire: "Lettere:vino letterario, e cioè irreale, mi veniva voglia di definirlo, mentre instancabile salivo e scendevo i vicoli di Toledo: ma sapevo che il nome derivava da latte, trovandosi il paesello sulle pendici settentrionali dei Monti Lettari ricchissimi un tempo di pecore e capre."



Ecco, Soldati appare sempre fondamentalmente reale, sempre lo sguardo è attento nel capire e nel legare le diverse cose della vita e in questo il cibo e il vino - quasi sempre semplici, antichi, rari, "minori"- sono solo lo spunto per descrivere una sorta di arco in cui attraverso le parole si può tornare all'enogastronomia ma sempre dopo aver attraversato territori e argomenti inaspettati, se non fosse che appunto si tratta delle "cose della vita". Stupisce poi che ogni pezzo, costruito con sapienza giornalistica, ancora oggi sia perfettamente attuale perché in grado di lasciare al lettore la curiosità di una ricerca ulteriore, la suggestione viva di una pagina di storia, di un paesaggio... e quasi mai di un sapore.

È probabilmente questa la sensazione migliore che resta dopo aver letto ogni brano di cui si compone il libro e mentre si scopre che l'enogastronomia, almeno nelle parole di Soldati, può essere ben altro che la dimensione "tecnica" con cui avvicinare il cibo, ben altro che la varietà o la ricchezza con cui vestiamo un piacere della vita.

Appena oltre, la conferma che l'interesse per il cibo dà accesso ad altro, sorta di archetipo sensoriale e fisico con cui guardavamo il mondo e che ancora oggi può restituirci brandelli di conoscenza, anche se solo la più vicina a noi.

Accendere il televisore sessant'anni dopo *Viaggio nella Valle del Po*: il salto è enorme e non tanto per il bianco e nero o per i paesaggi profondamente mutati. Mario Soldati avrebbe odiato questa enogastronomia.

---

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

---

