

IL
MAGGIO
DEI
LIBRI
LEGGERE FA CRESCERE
2017



Università degli studi Mediterranea di Reggio Calabria
Biblioteca del Dipartimento di Agraria
località Feo di Vito, Reggio Calabria

A/R(m)
ANDARE/RESTARE
(comunque in movimento)

Ciclo di seminari AA201617

in collaborazione con



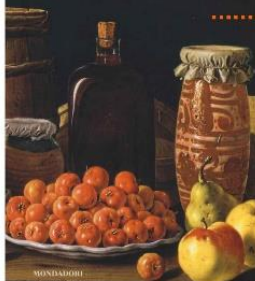
Touring Club Italiano
CLUB DI TERRITORIO DI REGGIO CALABRIA

ANDARE, TORNARE:

IL SAPORE DELL'APPARTENENZA

CARMINE ABATE

*Il banchetto di nozze
e altri sapori*



Presentazione
del volume
«Il banchetto di nozze
e altri sapori»
di Carmine Abate
(Mondadori 2016)
e conversazione intorno alle
altre opere dell'autore:
"La festa del ritorno"
(Mondadori, 2004; 2014);
"La felicità dell'attesa"
(Mondadori, 2015)



DIPARTIMENTO DI
AGRARIA
BIBLIOTECA
Località Feo di Vito
REGGIO CALABRIA

Giovedì
06 aprile
ore 16.30

incontro con:
Carmine Abate
scrittore

www.agraria.unirc.it
agraria social:



**BIBLIOTECA
DI AGRARIA**

Località Feo di Vito, RC
+39 0965 1694208/4273
biblio@agraria.unirc.it

Delegato per
i servizi di biblioteca
Salvatore Di Fazio

Responsabile
Valeria Armagrande

Orario di apertura
lunedì-giovedì
ore 9.00 - 17.30
venerdì
ore 9.00 - 13.30

Ufficio Stampa
e Comunicazione
Responsabile:
Carlo Taranto
+39 0965 1694290
comunica@agraria.unirc.it

RESOCONTO ESTESO DEL SEMINARIO 06:04:2017

Giovedì 6 Aprile 2017

Carmine Abate e i sapori dell'appartenenza al Dipartimento di Agraria di Reggio Calabria

Presentato in università il nuovo libro dello scrittore, "Il banchetto di nozze e altri sapori"

Giovedì 6 aprile a Reggio Calabria si è svolto il terzo seminario del ciclo "Andare/Restare (comunque in movimento)", promosso dalla Biblioteca del Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea. Sul tema "Il sapore dell'appartenenza" è intervenuto lo scrittore Carmine Abate che ha presentato il suo ultimo libro "Il banchetto di nozze e altri sapori", recentemente pubblicato da Mondadori. L'incontro è stato promosso in collaborazione con il Touring Club Italiano (Club di Territorio di Reggio Calabria) ed è stato introdotto dai saluti del Prof. Giuseppe Zimbalatti, direttore del Dipartimento, il quale ha sottolineato l'impegno culturale della Biblioteca di Agraria e l'interesse suscitato nel vasto pubblico dalle sue iniziative.

Il Prof. Salvatore Di Fazio, delegato ai Servizi di Biblioteca, ha delineato il tema svolto ponendolo in relazione con quello del ciclo di seminari, quindi ha brevemente presentato la figura e l'opera del relatore. Carmine Abate, nato a Carfizzi, un piccolo centro arbëresh del crotonese, è uno dei più importanti scrittori italiani, insignito di prestigiosi premi e riconoscimenti (Premio Campiello, Premio Alvaro, Premio Stresa, e tanti altri): "uno scrittore che si distingue per visione civile del mondo, impegno della memoria e originalità di scrittura", come lo ha definito Vincenzo Consolo. Abate oggi risiede e insegna in Trentino, ma ha mantenuto un legame vivo con la sua terra. Nelle sue opere i temi dell'emigrazione, dell'identità, del legame con le origini assumono un ruolo centrale. Egli ha contribuito a dar voce alla cultura arbëresh rivelandone i valori universali, tanto da meritare per i suoi romanzi la traduzione in varie lingue, tra cui l'arabo, e la pubblicazione in molti paesi come Francia, Germania, USA, Giappone.

Nel suo nuovo libro, "Il banchetto di nozze e altri sapori", Carmine Abate propone una raccolta di racconti dal contenuto autobiografico, accomunati da una chiave narrativa che lega le vicende a luoghi e sapori. Attraverso il cibo viene proposta una lettura originale dei temi dell'appartenenza, del valore della tradizione, del confronto con le altre culture, dell'accoglienza del nuovo e del diverso. Il seminario, condotto da Salvatore Di Fazio nella forma di un'intervista in pubblico, ha consentito di esplorare a fondo la ricchezza delle pagine del libro e di entrare in modo suggestivo nel mondo e nella visione dell'autore. Ne proponiamo i passaggi salienti.

D: Nei tuoi scritti l'alternarsi delle partenze e dei ritorni degli emigranti sono rappresentati quasi come il respiro di interi territori. Anche nell'ultimo libro questo tema è presente sin dalle prime pagine...

A: Il tema si lega alla mia comunità di origine, quella arbëresh. I profughi albanesi che sono arrivati dalla seconda metà del XV secolo, in Calabria e nel Sud Italia, hanno fondato diversi paesi e li hanno popolati venendo a costituire una sorta di arcipelago culturale. Io sono nato in uno di quei centri, a Carfizzi nel 1954, l'anno in cui in Italia

arrivava la televisione con le prime trasmissioni RAI. Fino all'età di sei anni parlavo solo l'arbëresh. La lingua italiana l'ho incontrata per la prima volta a scuola. Da allora ho dovuto sempre mettere a confronto la mia identità con le altre. Ho iniziato a capire le mie radici quando di anni ne avevo sette e sulla spiaggia di Punta Alice vidi mia nonna prendere una manciata di sabbia e baciarla. Nello stesso luogo, dopo, lo stesso gesto lo avrei visto fare a mia madre e lo avrei spiegato a mio figlio. È un gesto di memoria collettiva, in ricordo di quegli albanesi che nel Quattrocento proprio lì erano sbarcati fuggendo dalla loro terra invasa dagli ottomani. Da lì tutta la storia della nostra piccola comunità ha avuto origine. Ne racconto ne "Il banchetto di nozze e altri sapori", all'inizio e alla fine del libro. All'epopea dei profughi albanesi ho anche dedicato il mio libro "il mosaico del tempo grande"...

D: La tua vita personale si è dovuta confrontare, spesso e concretamente, con l'emigrazione. Quale ne è stata la tua esperienza?

A: Ho fatto parte di una famiglia in cui tutti sono partiti. Mio nonno nel 1903, cercando lavoro e fortuna negli Stati Uniti. Le sue vicende sono in larga parte riflesse in quelle di Carmine Leto, il protagonista del mio romanzo "La felicità dell'attesa". Poi è partito mio padre, quando avevo solo quattro anni. È partito subito dopo la Riforma agraria, che si è avviata proprio per quel che nei nostri luoghi era accaduto, con l'occupazione dei latifondi, le rivolte dei contadini, i fatti di Melissa, la loro soppressione nel sangue. Certo, se la Riforma si fosse attuata diversamente, se ai contadini non fossero toccati dei minuscoli fazzoletti di terra incolta, petrosa e improduttiva, forse oggi narreremmo di un'altra Calabria perché tanti non sarebbero stati costretti a emigrare. Invece, mio padre è partito per fare il minatore in Francia. Un duro lavoro. Per chi ha fatto il contadino non c'è niente di peggio che non poter vedere il cielo, un orizzonte aperto. Poi si è trasferito in Germania, passando gran parte della sua vita lavorativa ad asfaltare strade. Perché è partito mio padre? In paese non stava poi così male, però lo ha fatto per dare un futuro ai figli, per farmi studiare. Sapeva anche lui che solo attraverso la cultura e l'istruzione si poteva fare avanzare i figli, farli accedere a una vita migliore. Partendo, mio padre avrebbe potuto forse risolvere i problemi della sua famiglia, non certo quelli della sua comunità. Infine, anch'io son partito.

D: Perché sei andato via da Carfizzi, dalla Calabria, dall'Italia? Che ne è stato della tua identità? Ti sei sentito accolto o respinto?

A: Sono partito per necessità, anche io. Avessi potuto scegliere mi sarebbe piaciuto fare sport e vivere a diretto contatto con la campagna, lavorando in agricoltura. Poi mi sono imbattuto nei libri e sono partito per studiare Lettere in università a Bari. Avrei voluto fare l'insegnante. Dopo la laurea ho fatto bene i miei conti. Fossi rimasto in Calabria, con incarichi precari, forse sarei entrato in ruolo a 53 anni. Così sono andato via, anche io per poter lavorare. Ho avuto i primi incarichi di supplenza nel nord Italia e poi ho insegnato nelle scuole italiane in Germania: ad Amburgo, Bielefeld, Brema, Lubeca e, per sei anni consecutivi, a Colonia. Da laureato, lì ho vissuto gli stessi problemi che hanno vissuto gli altri emigranti. La discriminazione, la difficoltà di integrazione, di essere accettato, di trovar casa. Ho conosciuto il razzismo, in varie forme.

D: Quando ti sei scoperto scrittore e come la scrittura ti ha aperto uno sguardo nuovo sull'esperienza dell'emigrazione?

A: La prima volta che sono andato in Germania ho sentito, proprio lì, l'urgenza di scrivere per denunciare l'ingiustizia dell'emigrazione, perché ognuno ha il diritto di restare e di lavorare nella propria terra. Ho cominciato a scrivere per rabbia e con rabbia. Più tardi, a Colonia, mentre insegnavo italiano ai figli degli emigranti, ho avuto come un click nella mente, mi si è accesa una lampadina: dovevo trasformare questa esperienza da ferita, qual era, in ricchezza. Mi sono detto che tutta la negatività della condizione dell'emigrante comincia dallo sguardo che uno assume su di sé. Non dovevo più guardare a me stesso con gli occhi degli altri, perché non avrei neanche potuto capire più chi ero. Per i tedeschi ero uno straniero emigrante, per gli altri stranieri un italiano, per gli italiani del nord un terrone meridionale, per i meridionali un calabrese, per i calabresi un arbëresh, per gli arbëresh del mio paese prima un "germanese" e poi, da quando mi sono stabilito a Besenello, "il professore trentino". Ma chi sono io? mi son detto... - Ma come chi sono...sono Carmine Abate! È da allora che ho deciso di guardarmi in un altro modo e di vivere per addizione.

D: *"Vivere per addizione" è il titolo di una tua raccolta di racconti, ma è anche diventato una sorta di motto della tua vita. Puoi spiegarci cosa intendi?*

A: Proprio qui ad Agraria e a Reggio Calabria posso permettermi di usare un paragone. Noi siamo come alberi, non possiamo vivere senza radici. Ci sono alberi, proprio come i ficus magnolioides che potete ammirare sul lungomare di Reggio, che man mano che crescono hanno bisogno di mettere nuove radici, radici aeree, radici "volanti". Sono radici vive, se uno le spezza ne esce sangue, vita, linfa...Così, noi dobbiamo curare le radici iniziali, quelle dell'origine; ma dobbiamo anche prenderci cura di quelle nuove, quelle che man mano mettiamo crescendo, andando in altri luoghi, conoscendo altre appartenenze. Lo stesso vale per la lingua: sono cresciuto con l'arbëresh, ho imparato l'italiano, ho dovuto imparare il tedesco lavorando in Germania, poi l'italiano lì l'ho pure insegnato e l'arbëresh lo riscopro sempre nuovo.

D: *Ne "Il banchetto di nozze..." c'è un racconto che si intitola "Canederli": lì il tentativo di trovare una sintesi positiva delle tante esperienze attraversate si serve di metafore alimentari...*

A: I canederli li ho apprezzati per la prima volta quando sono emigrato in Trentino, in tutte le loro versioni; da quando abito lì, sono diventati una pietanza che sento mia. Anche i sapori si sommano, si mischiano come le nostre vite, ed ecco allora che così son venuti fuori i canederli con la 'nduia, come dire un sapore nuovo con retrogusto per me antico. Siamo tutti fatti degli stessi ingredienti, ne cambiano le proporzioni, l'amalgama...Allo stesso modo, innestandoci in un luogo ne cambiamo il paesaggio. Nel giardino di casa il primo albero che ho piantato è stato un fico. Nel mio libro lo stesso concetto è espresso così "Ogni luogo è un sapore. Chissà che palato ricco di gusti ti farai vivendo in tanti posti diversi. L'importante è che li aggiungi ai sapori della nostra terra, di quelli siamo fatti nel profondo, della sua scorza odiamo, anche se viviamo altrove".

D: *Sembra di risentire le parole di Italo Calvino quando ne "Il sole giaguaro" scrive che "il vero viaggio (...) implica (...) un inghiottire il paese visitato, nella sua fauna e flora e nella sua cultura" e che "i piaceri dell'esistenza sono apprezzabili solo se condivisi". Oggi si finisce per pranzare spesso da soli e ciò è triste. La famiglia difficilmente si raduna alla mensa domestica, eppure il mangiare insieme ha un valore sociale enorme, non credi?*

A: Il cibo è un punto di incontro tra la nostra cultura e quello che il territorio ci offre. È esso stesso un luogo intorno a cui si tessono rapporti, si trasmette cultura, si scambiano valori e insegnamenti e, soprattutto, ci si accoglie l'un l'altro. Sono cresciuto in una comunità in cui i bambini mangiavano a tavola con i grandi e in cui chiunque si trovasse a passare da una casa con la tavola imbandita veniva invitato a sedersi tra i commensali, anche solo per un momento, con la consueta frase "A favorire". Ne parlo in uno dei racconti de "Il banchetto...". Questa dimensione comunitaria, espressa anche attraverso la condivisione del cibo, forse è ciò che oggi più ci manca.

D: *Nel tuo libro, in epigrafe, citi una frase di Jean-Claude Izzo "Cucinare, mangiare vuol dire questo: accogliere. Gli amori, gli amici, i figli, i nipoti". Come si sviluppa, intorno al cibo, questa storia di accoglienza tra le generazioni?*

A: Mio padre per un certo periodo, lasciato il lavoro in Germania, si ristabilì a Carfizzi facendo il fruttivendolo. D'estate lo aiutavo e con il camioncino andavamo in giro a vendere le angurie che provenivano dalla Valle del Neto. Angurie belle e dolcissime. Un giorno avemmo un'anguria gigantesca che pesava quasi un quintale. Vennero tutti a guardarla e si radunarono intorno a noi. Allora mio padre con un colpo secco vi affondo il coltello nel punto centrale e l'anguria si aprì in due con un botto, rossa e succosa. Ne distribuì le fette tra i presenti e fu quasi una festa. Mi fu riservata la parte migliore, quella centrale, la "cresta del gallo". Ci sono tante feste nelle quali desinando insieme abbracciamo tutti, anche i defunti. Così è in molti paesi di tradizione albanese del sud Italia, nei quali in occasione della ricorrenza dei defunti si preparavano dei dolci tipici e si andava al cimitero per offrirli, davanti alle tombe dei propri cari, a coloro che venivano a prestare omaggio.

D: *Ne "Il banchetto di nozze" racconti come anche la tua passione per la letteratura sia passata per la cucina...*

A: Grazie a questo senso di ospitalità, di cui si diceva, sono diventato anche un lettore e divoratore di libri. Michele, un mio amico che si era fatto una sua bella biblioteca personale, mi ha fatto conoscere i suoi autori preferiti. A sedici anni, d'estate, grazie a lui ho potuto leggere due libri che per me sono sempre stati un punto di riferimento: "Lavorare stanca" di Pavese e "Gente in Aspromonte" di Alvaro. A casa mia non c'erano libri. Quella era l'estate in cui per la prima volta sarei andato a trovare mio padre in Germania, in un viaggio che era un premio per la promozione scolastica. Non so come, cercando in dispensa cibo da mettere nel borsone per portarlo a lui, mi imbattei in una copia sgualcita di "Anna Karenina" di Tolstoj. Non abbiamo mai saputo come era andato a finire a casa nostra, lì in mezzo. L'avrei letto in Germania e mi sarebbe rimasta impressa nella mente la celebre frase "Tutte le famiglie felici si assomigliano tra loro, ogni famiglia infelice è infelice a modo suo".

D: *Oggi si parla molto di cibo, pietanze, tradizioni alimentari. A qualsiasi ora in TV si vedono trasmissioni nelle quali si prepara, si cucina, si mangia. Leggendo "Il banchetto di nozze e altri sapori" si potrebbe coltivare il sospetto che anche Carmine Abate sia approdato al filone letterario-gastronomico. Invece, man mano che si procede nella lettura, si capisce subito che il cuore del tuo libro sta altrove. Che tipo di libro è "Il banchetto di nozze e altri sapori"?*

C.A.: Tra i miei libri questo è forse il più autobiografico, quello che mi è venuto più semplice e più immediato da scrivere. Parlo di episodi della mia vita, secondo un andamento cronologico, e ciascuno di essi in qualche modo si lega a dei cibi e a dei sapori. L'editore a un certo punto aveva anche proposto di far seguire ai racconti delle ricette tradizionali, ma io mi sono rifiutato. Il rapporto con il cibo tocca la quotidianità della vita e delle relazioni umane e molti degli insegnamenti morali trasmessi dalla nostra tradizione o che io ho ricevuto dalla vita hanno a che fare con esso. In un altro mio libro, "Il bacio del pane", la posizione morale del personaggio che è al centro del romanzo viene rivelata proprio da quel gesto, un gesto antico. Da bambino ricevevo da mia madre uno scapaccione memorabile (non ne ho avuti tanti!) proprio perché avevo buttato via una fetta di pane che mi era caduta per terra. Il pane non si butta; quello caduto semmai lo si dà agli animali, ma prima lo si bacia: è un segno di rispetto per il lavoro e la fatica che il pane contiene, la gratitudine per il dono che ce ne è fatto.

Quell'estate in cui sono andato la prima volta ad Amburgo a trovare mio padre, ancora studente, ho lavorato in una fabbrica di conserve alimentari. Mi diceva mio padre "Lavora, così impari come si mangia il pane". Oggi questo legame così stretto tra la fatica di produrre il cibo, che sia nei campi o nella fabbrica, e la tavola imbandita, non è così evidente, così immediatamente presente nella nostra cultura. Sembra quasi che il cibo nasca in TV o ci caschi giù dal cielo. Occorre invece ripristinare il legame tra la terra e la tavola.

D: Tra i tanti sapori di cui nel libro si parla c'è anche quello della "cuntintizza". Che sapore è?

A: Per gli emigranti, ma anche per le loro famiglie, per noi che stavamo in paese ad attenderli, è il sapore del ricongiungimento, del ritrovarsi con chi ci era mancato. Per me, per tanti anni, è stato il sapore del compimento di un'attesa, del ritrovarci insieme, la famiglia tutta, a tavola con mio padre finalmente a casa per le ferie estive o per Natale. Oggi per me il sapore della "cuntintizza" è il sapore della riconciliazione con la mia terra, con le mie radici.

D: La narrazione che nei media oggi si dà della Calabria spesso frequenta luoghi comuni consolidati, generando una percezione culturale superficiale. Nei i tuoi libri si avverte invece il tentativo di scardinare l'ovvietà...

A: Ho voluto dare della mia terra una narrazione diversa, lontana dagli stereotipi del binomio 'ndrangheta & peperoncino. Purtroppo la percezione sociale che si ha della Calabria è continuamente schiacciata da questi stereotipi e da altre generalizzazioni semplicistiche. Abbiamo tutti il compito di abbattere i luoghi comuni e io tento di farlo con la scrittura, provando a raccontare la complessità di questa terra, non per "strategia", ma perché così è la realtà e uno scrittore ha il compito di raccontarne tutti gli aspetti. Anche noi abbiamo il nostro tartufo, ci sono altri paesaggi, la spiaggia di Punta Alice e i campi di sulla che fanno rossa la "Collina del vento". Ci sono altri sapori. C'è la 'ndrangheta, è vero, anche io ne racconto, ma c'è anche chi ogni giorno la combatte. Bisogna dare voce anche a questa Calabria che resiste e costruisce. Ci sono boschi mozzafiato – quelli dove andate a fare le esercitazioni con gli studenti di Scienze forestali - e lì c'è ancora, come non c'è più altrove e nessuno lo racconta, il lavoro dei carbonai, di cui ho scritto su Repubblica qualche giorno fa. Sono risorse culturali, tradizioni, prodotti, ricchezze che spesso sono sconosciute anche a noi calabresi. Quando ne sentiamo parlare, ci sorprendono!

D: Il settore agricolo e forestale oggi è portatore di positività per la Calabria. Siamo rimasti indietro in tante cose, con una crisi che ci attanaglia, ma oggi dobbiamo riconoscere che nella nostra regione gli unici segnali incoraggianti vengono proprio da quel settore. Quale futuro immagini per la Calabria?

A: Proprio per quel che registriamo, è nell'agroalimentare, nella qualità dell'ambiente, nella valorizzazione dei boschi che la Calabria deve innanzitutto vedere il suo futuro. Però deve anche imparare a organizzarsi diversamente, emulando altre regioni, come ad esempio il Trentino, dove ora abito. Questo è il mio sogno: che qui si possa vivere, vivere bene, di agricoltura e della bellezza del paesaggio, di un ambiente sano, di un turismo fondato su queste risorse. Sogno una Calabria che punti ad avere il 100% dell'agricoltura in regime biologico, un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e delle tipicità, che riesca ad aggiungere più valore agli alimenti che produce. Anche dove sto adesso, sul lago di Garda, si produce olio. C'è chi lo riesce a vendere a più di 40 euro al litro. L'olio che facciamo al mio paese, in Calabria, non è tanto peggiore, ma non si vende a più di cinque euro al litro. Occorrono allora formazione, organizzazione, qualità, professionalità, strategie. Il futuro sta lì. L'Università, il Dipartimento di Agraria, possono davvero far molto per aiutare i giovani a cercarsi un futuro diverso in questa terra. Mi auguro che un giorno ciò possa accadere.

