



## Società

### Il Cinema in "tavola"

**G**li anni settanta erano quelli della "Grande Abbuffata", sia gastronomica che ideologica, gli anni ottanta, con il loro "Pranzo di Babette", hanno raffinato l'idea della cucina e l'hanno avvicinata alla perfezione dell'arte; dagli anni novanta in avanti il rapporto fra cinema e cibo si fa ancora più rarefatto, con l'ingresso in scena delle specializzazioni culinarie, come l'arte della pasticceria in "Chocolat".

Da trent'anni a questa parte, il rapporto fra cinema e cibo si va sempre più perfezionando; se, all'inizio, l'evocazione del piacere di mangiare aveva un valore simbolico, ora tutto si è spostato su un piano puramente estetico-seduttivo.

Sempre più accurato, sempre più esotico, il cibo diviene il segno visibile di un modo di vivere e di pensare; ad ogni carattere, ad ogni circostanza della vita, si accompagna un particolare tipo di alimento.

Del resto il cinema ha sempre avuto bisogno di strumenti evocativi che non siano solo funzionali alla storia, ma che costituiscano dei veri e propri archetipi; così, il cibo diviene il protagonista di molti film di successo.

Dalla memorabile battuta sui maccheroni di Nando Meliconi, l'Alberto Sordi di "Un americano a Roma", al soprannome di Harrison Ford di "Blade Runner", chiamato "Sushi" per la sua freddezza e la predilezione per la cucina orientale.

Segue a pag. 3

## Da Giovanni Paolo II a Benedetto XVI

di Domenico Saccà



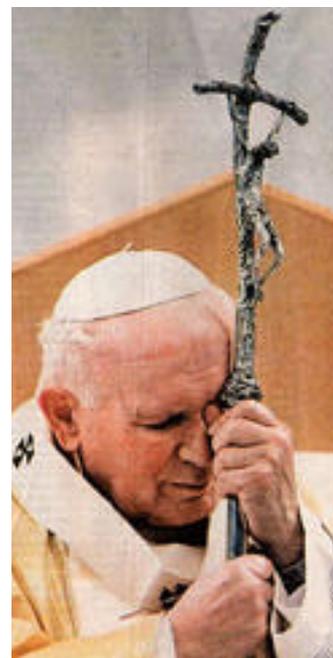
**N**egli ultimi giorni la storia della Chiesa universale e di ogni nazione è stata caratterizzata da eventi di eccezionale interesse. Gli occhi di tutto il mondo sono stati puntati sul Vaticano, dove le sofferenze e il ricordo del grande Papa Giovanni Paolo II hanno adesso lasciato posto alla gioia dei fedeli per l'elezione del nuovo pontefice Benedetto XVI. Anche Nasata, attenta alle istanze attuali, intende rivolgere un omaggio alla memoria di Papa Wojtyła e onorare il nuovo rappresentante di Cristo sulla terra Josef Ratzinger. Facendo fede agli ideali propri dell'associazione vogliamo presentare una breve analisi sui pontefici siciliani della storia della Chiesa Cristiana Cattolica.

La Sicilia ha dato alla Chiesa ben cinque papi: S. Agatone (678-81), San Leone (682-83) e Conone (686-7); San Sergio I (687-701) e Stefano III (758-72).

S. Agatone, nativo di Palermo, convocò il VI concilio Ecumenico a Costantinopoli, fece condannare i Monoteliti dal settimo concilio generale e scagliò l'anatema contro quegli eretici, fra i quali veniva annoverato anche il papa Onorio I, morto circa quarant'anni prima. Papa Agatone riuscì inoltre a liberare il papato dal tributo che doveva pagare all'imperatore di Costantinopoli. S. Leone istituì il bacio di pace nella S. Messa e l'asperisione dei fedeli con acqua benedetta. Egli cercò, altresì, di preservare la supremazia papale contro i continui sforzi che facevano i patriarchi di Costantinopoli per liberarsi dalla dipendenza da Roma.

Durante il suo brevissimo pontificato, questo papa fece iniziare in Roma i lavori di una chiesa in onore di S. Paolo, e vi fece deporre i corpi dei martiri Simplicio e Faustino. S. Sergio I fu il primo Papa che fece seppellire i pontefici in S. Pietro. L'arcidiacono Pasquale, suo competitore, gli fece subire una lunga persecuzione da parte dell'esarca di Ravenna. Giovanni Platys, che l'obbligò a rimanere lontana dalla sua Chiesa per quasi sette anni. Irritato per questo, Giustiniano II, volle farlo condurre prigioniero a Costantinopoli, ma il popolo romano lo difese e scacciò l'inviato di quell'imperatore. Stefano III, infine, fu figura di primo piano nel mondo politico appoggiando la lotta di Carlo Magno contro i Longobardi. Se non ci fosse stata l'opposizione politica dell'Imperatore Austro-ungarico Francesco Giuseppe, nel conclave del 1903, avremmo avuto un altro Papa siciliano. Infatti alla morte di papa Leone XII si pensava che il suo successore sarebbe stato il Cardinale Mariano Rampolla del Tindaro di Polizzi Generose (Palermo).

In realtà l'imperatore, tramite il cardinale Puzyna, arcivescovo di Cracovia, esercitò il diritto di veto, avvalendosi di un vecchio privilegio feudale. Al suo posto venne eletto Papa Pio X, che come primo atto tolse l'iniquo veto imperiale.



## Approfondimento del mese

### Melanzane alla parmigiana

**N**elle afose giornate estive sulla tavola siciliana campeggia un piatto tipico: la parmigiana. Ingrediente essenziale sono ovviamente le melanzane. Questo ortaggio è particolarmente adatto alle condizioni climatiche del Meridione d'Italia: ama le temperature calde e miti, teme il gelo e l'umidità. La raccolta si effettua sui frutti ancora non del tutto maturi, da giugno in poi sulle precoci, e si protrae per quattro o cinque mesi sulle varietà tardive. Il suo nome deriva da "mela insana", il frutto infatti contiene la solanina che tende a scomparire con la maturazione e scompare completamente con la cottura. E' una pianta annuale sufrutescente, con fusto rigido e ramificato alto fino a 80 cm. Si alterna nei colori bianco e violaceo.

Nella cucina siciliana è tipico cuocerle alla parmigiana. Terreno: deve essere profondo e ricco di sostanze organiche, il pH ottimale è quello neutro.

**Ingredienti:** 1 kg di melanzane, 200 g. di cipolla, 150 g. di salsa di pomodoro, 150 g. di parmigiano grattugiato, foglie di basilico fresco, 50 g. di mozzarella, 2 uova sode, olio d'oliva, sale, pepe.



**Preparazione:** tagliare, nel senso della lunghezza, a fette di 2 cm. circa le melanzane, che verranno messe per un po' in acqua e sale. Friggere le fette in olio abbondante. Friggere la cipolla affettata. Mettere in una teglia, unta d'olio, metà delle melanzane e coprirle con la cipolla, la salsa di pomodoro, roglie di basilico e metà del parmigiano. Ricoprire con le restanti melanzane, che verranno coperte con il parmigiano rimasto ed un po' di salsa di pomodoro. A metà cottura decorare con la mozzarella e le uova sode.

## La ricetta del mese

### La mozzarella in carrozza

**N**el numero precedente abbiamo descritto ingredienti e procedimento di preparazione degli arancini.

Continuiamo, dunque, la presentazione delle pietanze siciliane servite di consueto durante le occasioni di festa. Ci occuperemo adesso delle mozzarelle in carrozza.

**Ingredienti** (per 4 persone): 8 fette di pan-carré, 150 gr di mozzarella, possibilmente di bufala, 3 uova, 2 cucchiaini di latte, sale, pepe, farina, olio di semi per friggere.

**Preparazione:** Pareggiate i bordi delle fette di pane per eliminare la crosta ma soprattutto per renderle regolari. Potete anche utilizzare un altro tipo di pane, per esempio del pane casereccio a grandi fette come il toscano o il pugliese. Il piatto guadagnerà senz'altro in sapore. Tagliate la mozzarella a fette sottili. Se il formaggio vi sembra molto acquoso, stendete le fette su un foglio di carta assorbente da cucina per qualche minuto. Distribuite le fettine su metà delle fette di pane lasciando mezzo cm libero sui bordi e chiudete con le altre fette di pane, premendo bene sui bordi. Inumidite leggermente i 4 lati di ogni tramezzino, per esempio intingendoli di taglio per pochissimo tempo in un piattino di acqua e passate successivamente in un piatto di farina. Questo aiuta a sigillare i lati dei tra-

mezzini. Sbattete le uova intere con il latte, sale e pepe. A piacere, potete aggiungere delle erbe (per esempio erba cipollina tagliuzzata) o un po' di parmigiano grattugiato. Inzuppate bene i tramezzini nell'uovo. Conviene lasciarli per 5 minuti nell'uovo finché saranno ben imbevuti da un lato, quindi girarli e lasciarli 5 minuti anche dall'altro lato. Abbiate cura di inzuppare con l'uovo anche i 4 lati di ogni tramezzino. Friggete in una padella con olio ben caldo. Lasciate cuocere per circa 2 o 3 minuti, quindi voltate i tramezzini e cuoceteli finché saranno dorati dall'altro lato. Deponeteli su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Servite subito le mozzarelle in carrozza, da sole oppure accompagnate con insalata verde o mista a piacere.



## Nasata - News

### Al via le convenzioni

Si è svolta sabato 23 aprile la prima riunione del consiglio direttivo allargato dell'associazione culturale enogastronomica Nasata. Nel corso della riunione sono state selezionate le prime convenzioni con aziende eno-gastronomiche locali, nel rispetto del rapporto qualità-prezzo, come sottolineato nei principi cardine del nostro statuto. E' stato, inoltre, deliberato il primo appuntamento sociale che impegnerà soci e simpatizzanti nella manifestazione "Conosciamo ed amiamo i Monti Peloritani", il prossimo 5 giugno dalle ore 8 alle 19 presso l'area attrezzata "Zirì" sui monti Peloritani. La manifestazione prevede un'escursione guidata, la celebrazione della S.Messa al Santuario di Dinnamare, degustazioni di salsiccia e pitoni.

## Sicilia - News

### Il Galateo a tavola

**N**utrirsi è una delle prerogative essenziali dell'essere umano. Farlo con stile ed eleganza, però, è tutt'altra faccenda. Negli ultimi tempi si sono moltiplicati i manuali che presentano norme e consigli sul buon comportamento a tavola. Tra questi segnaliamo "Il galateo a tavola" di Luciano Paracchini. Si tratta di un testo dedicato alle regole di galateo concernenti l'enogastronomia e la tavola in generale. "Per farvi sorridere, o inorridire, - scrive Paracchini - metto *sul piatto da portata* alcuni passaggi storici originali, tratti dall'esperienza passata in tema di bon ton, con un dizionario culinario che verrà arricchito mensilmente con aggiornamenti" Il prof. Paracchini rimane a disposizione di quanti volessero approfondire il tema. E' possibile contattarlo all'indirizzo e-mail [luparacchini@tiscalinet.it](mailto:luparacchini@tiscalinet.it). Segnaliamo inoltre un sito internet particolarmente interessante sull'argomento: [www.galateo.3000.it](http://www.galateo.3000.it)



Luciano Paracchini

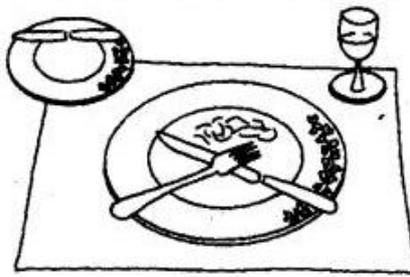
## Le buone maniere a tavola

**L**e regole di comportamento non sono un vezzo dei nostri giorni. Già i Greci, poi i Romani, si preoccuparono di trasmettere ai bambini delle direttive comportamentali. Curioso che queste regole fossero trasmesse e poi scritte ad uso dei fanciulli. Come se gli adulti non ne avessero necessità. Anche il primo libro "ufficiale", quello che ha dato un'etichetta alle regole di buona creanza, venne redatto da monsignor Della Casa per il figlio di un nobile. Tanto da prendere dallo stesso il nome: «Galateo». Se queste regole fossero state scritte per gli adulti, forse il cammino sarebbe stato diverso. Infatti l'evoluzione comportamentale avviene in Francia, quando ai cortigiani vennero imposte alcune regole "innovative" che oggi ci fanno sorridere o, in alcuni casi, anche inorridire.

Il momento del pasto è un momento di relax e di distensione, ma non per questo bisogna lasciarsi andare al punto da dimenticare le buone maniere.

Ecco un elenco indicativo di alcuni comportamenti che bisogna o non, bisogna fare a tavola. Quando si smette un attimo di mangiare per bere o per parlare, si mettono le posate obliquamente con le punte del coltello e della forchetta che si incrociano, con i rebbi della forchetta all'ingiù e la lama del coltello verso il centro del piatto. Non è per niente fine appoggiarle come i remi di una barca: una a destra ed una sinistra del piatto con la punta sul bordo e il manico sulla tovaglia (vedi immagine di seguito).

Quando si è finito di mangiare si lasciano le posate sul piatto, perpendicolarmente alla persona con i manici sul bordo. Appena ci si siede a tavola si spiega il tovagliolo sulle ginocchia. È da maleducati legarlo intorno al collo o infilarlo nel colletto della camicia. Alla fine del pasto non si ripiega, ma lo si riappoggia alla sinistra del piatto prima di alzarsi. In famiglia, invece, lo si piega per riporlo nel portatovagliolo. Prima di iniziare a mangiare si aspetta che tutti i com-



mensali siano serviti e che la padrona (o il padrone) di casa prenda il primo boccone. Se una vivanda o una bibita è troppo calda è meglio aspettare che si raffreddi, per evitare di fare boccacce dopo essersi scottati. È molto maleducato soffiare sul cucchiaino o sul piatto per raffreddare il cibo. Il consommé in una tazza coi manici e qualsiasi bevanda servita in tazza vanno bevuti direttamente da essa. Il cucchiaino, che non deve mancare, serve solo per mescolare. Per mangiare il pesce non bisogna usare il coltello normale: se manca quello da pesce si usa solo la forchetta e ci si aiuta con un pezzetto di pane. Non si

possono rifiutare le pietanze che vengono offerte, neppure se non piacciono. Quando non si vuole che il bicchiere venga riempito, non lo si copre con la mano, ma si fa un semplice cenno. Occorre sempre dire "per favore" e "grazie" quando si chiede al commensale vicino di passare qualche cosa. Non è ammesso usare stuzzicadenti per rimuovere i pezzetti di cibo che si sono incagliati nei denti. Se il fastidio è insopportabile si chiede scusa agli altri commensali e si va un attimo in bagno. Se capita di trovare un capello o qualcosa di sporco nel piatto lo si toglie il più discretamente possibile, in modo che gli altri commensali non notino lo spiacevole incidente. Se la padrona di casa si accor-



ge che c'è qualcosa che non va, prega l'ospite di non toccare il cibo e provvede rapidamente a sostituirgli il piatto. Gli altri invitati faranno finta di nulla e non indagheranno sull'accaduto. A tavola non bisognerebbe mai fumare. Chi non sa resistere, dopo aver chiesto il permesso della padrona di casa, può accendersi una sigaretta, non prima però del dessert.

## Società

*Segue da pag. 1*

Le storie si dipanano tra passato e futuro, tra gastronomia familiare e rassicurante e un futuro immaginario fatto di un miscuglio tra genti e alimenti molto diversi. Il cinema europeo e quello americano non sono in fondo molto diversi in questa ricerca di composizione fra tradizione e innovazione culinaria, cioè fra visione convenzionale e innovativa del cibo; ma ora è la moda ad entrare prepotentemente nell'immaginario collettivo suggerendo, anzi imponendo, non solo il modo di vestire, ma anche quello di mangiare. Il veicolo principale di questa influenza è proprio il cinema, potentissimo strumento di formazione dei nuovi trend.

Oscillando perennemente tra la

necessità della ricerca di stimoli visivi sempre nuovi e la consapevolezza che la dieta dell'uomo moderno non può che essere adeguata ai ritmi che gli sono propri, il cinema propone sia la cultura del mangiare sano che il culto dell'eccesso.

Un esempio interessante è costituito dal film "Verso il sole", di Michael Cimino, il regista de "Il Cacciatore". Qui il rapporto medico-paziente è visto attraverso due tipi di alimentazione completamente opposti; verdure e poco altro per il primo, carne e grassi in abbondanza per il secondo. In questo come in altri film, il cibo è lo specchio non solo della salute del corpo, ma anche del successo personale e dello stile di vita di un determinato gruppo sociale, di cui la dieta

mediterranea è parte integrante, anche per popoli lontani dal Mediterraneo come quello degli Stati Uniti. Pasta, verdure crude e pesce, olio extravergine d'oliva come condimento esclusivo, e vino genuino, sono la base per l'alimentazione del nuovo millennio. Naturalmente non è solo la cucina mediterranea a proporre questi ingredienti, ma il suo equilibrio di sapori e il suo potere evocativo sono i più adatti per una rappresentazione efficace del piacere di mangiare sul grande schermo. Così ci attendiamo un grande film in cui questa cucina venga esaltata al di là dei luoghi comuni tradizionali che l'hanno sempre caratterizzata, e che ne hanno sempre impedito la consacrazione definitiva.

**(tratto da un articolo di Maurizio Bellone**

## Riflessioni tra arte culinaria e letteraria

**T**ra cibo e letteratura si è da sempre istaurata una sinergia particolare, in grado di unire le specialità culinarie alle opere d'arte più significative. E' possibile utilizzare la letteratura per mettere in luce il carattere di "opera d'arte" della cucina. L'occhio di molti scrittori ha saputo infatti cogliere gli aspetti della cucina che si possono chiamare senza riserva "spirituali". Tra questi, come apprendiamo in una brillante ricerca di Elena Cristiano, possiamo ricordare che "la consumazione di un pasto è un momento privilegiato per comunicare: a tavola ci si riconcilia o si litiga, si fanno dichiarazioni o confessioni. Il cibo è espressione dei sentimenti: un piatto preparato con amore è differente da un piatto preparato con indifferenza. Ma si può anche sedurre con la cucina, attraverso il potere evocativo di spezie, aromi, accostamenti audaci, colori, profumi. Tra cibo e parola, inoltre, esiste una stretta relazione: la descrizione di un piatto può generare lo stesso incanto della narrazione di una fiaba, trascende la materia per toccare la fan-



tasia". Rispetto a quanto detto fin qui la prof. Cristiano propone due letture molto interessanti: *La cena di Trimalcione* e *Il pranzo di Babette*, due testi lontanissimi tra loro; lontani cronologicamente (li separano circa 19 secoli) e lontani per intenti: spettacolare, rumoroso e parodico il primo; raffinato, profondo e commovente il secondo.

Ma, proprio in virtù di questa diversità, è interessante accostarli, perché entrambi pongono il cibo al centro della scena. *La cena di Trimalcione* è uno dei più celebri episodi del *Satyricon* di Petronio, che nella foto sopra riportata vediamo in una scena di film in bianco e nero. La vicenda è

narrata in prima persona da Encolpio, che ci introduce alla cena di Trimalcione, un liberto diventato ricchissimo, quello che noi chiameremmo "un uomo che si è fatto da sé". Alla sua ascesa sociale, tuttavia, non è corrisposta un'ascesa intellettuale, perciò questo ricco possidente esibisce lo sfarzo in cui vive, ma non dimostra alcuna raffinatezza.

Anche la sua famosa cena rispecchia questa tendenza all'ostentazione, perché è impostata come un susseguirsi di piatti studiati attentamente per stupire: cibi costruiti come scatole cinesi, con una sorpresa dentro l'altra; cibi che hanno un certo aspetto e poi si rivelano tutt'altra cosa. Il gusto per il travestimento dei cibi non sarà stato sconosciuto ai romani, ma qui aggiunge livelli davvero estremi: un pesce da una vulva, un colombo da un pezzo di lardo, una tortora da un prosciutto, una gallina da una pancetta.

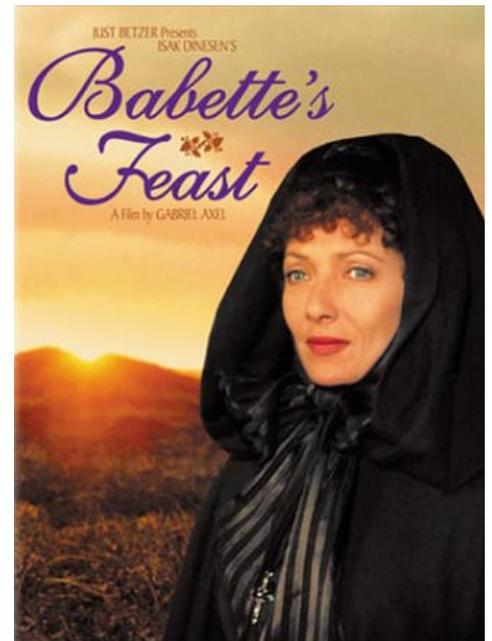
Distante nel tempo, ma altrettanto interessante è *Il pranzo di Babette* di Karen Blixen (1885-1962). Questo racconto, rappresentato magistralmente nell'omonimo film da Gabriel Axel (la foto di fianco nel riproduce la locandina), è ambientato in un paesino sul fiordo norvegese, dove vivono Martina e Filippa, figlie del fondatore di una setta religiosa luterana. A loro servizio c'è Babette, fuggita da Parigi per salvarsi dai massacri seguiti alla fine della Comune del 1871 che le hanno portato via il marito, il figlio, gli amici. Silenziosa e dall'animo profondo, conquista la stima e l'affetto di tutti.

Dopo dodici anni di vita con le due sorelle, Babette scopre di avere vinto diecimila franchi grazie al biglietto della lotteria che un amico di Parigi le rinnova ogni anno. Credendo che, ora, Babette tornerà in Francia, Martina e Filippa non si sentono di negarle l'unica richiesta avanzata in tanti anni: cucinare (e offrire con il proprio denaro) un pranzo celebrativo in occasione del centesimo anniversario della nascita del decano, loro padre.

Babette è in cucina e impartisce lezioni ad un giovanotto che serve i commensali. Ad ognuno viene riempito un bicchierino. Tutti i membri della Confraternita ricordano il voto di non pronunciare parola sul cibo. E' il miracolo del pranzo: il generale si riconcilia con se stesso, comprendendo che l'incontro con Martina lo ha segnato in maniera indelebile e che, spiritualmente, ha trascorso con lei tutti i giorni della sua vita. Anche gli altri si riconciliano tra loro: i taciturni diventano loquaci, i sordi iniziano ad ascoltare, i

dissapori del passato rimangono confinati nel loro tempo, ora esiste soltanto un presente pieno di grazia.

Lo stesso vale per Babette, che ha speso tutti i diecimila franchi perché quello è il prezzo di un pranzo per dodici al Café Anglais. Quello che emerge dall'accostamento dei due testi e dal diverso modo in cui viene concepito il cibo è che la Cena di Trimalcione offre un vasto e complesso impianto gastronomico per stupire e per soddisfare il bisogno primario dell'appetito, mentre il



Pranzo di Babette offre una serie limitata di piatti e di vini di livello eccelso e ottiene un effetto spirituale. Le stesse caratteristiche dei piatti presentano una vasta spettacolarità nel primo caso, che corrisponde invece ad una "sostanzialità" nel secondo, garantito dalla qualità del cibo che basta a se stessa. Gli ostentati espedienti scenografici di Trimalcione, si scontra con la semplicità di Babette, dove non c'è alcuna enfattizzazione; soltanto chi conosce questi piatti, cioè il generale, li sa apprezzare fino in fondo; gli altri apprezzano comunque la grazia che essi emanano. Nella narrazione di Trimalcione, inoltre, tutti i piatti sono ampiamente descritti e il loro frequente camuffamento richiede una spiegazione (effetto descrittivo), mentre in Babette sono piatti sono soltanto citati (effetto evocativo). Lo stupore dei commensali, infine, viene esibito con gli applausi, nel primo caso, mentre nel secondo è pacato; espresso con grazia dal generale, non comunicato dagli altri, che lo hanno provato ugualmente ("L'hanno pensato tutti che era un ottimo pranzo").