Degustazioni narrative:

a tavola con le donne della letteratura

Con Caterina Ligossi e la partecipazione di Francesca Fiorentini



Circolo dei Lettori di Verona, XIV edizione, 2020-21

Il cibo è, come dice G. Marrone, un «affare di comunicazione» capace di trasmettere infiniti messaggi, siano essi verbali o non verbali. Sarà proprio a tavola, su invito di alcuni personaggi femminili della letteratura, che cercheremo di analizzarne alcuni, in un menu di riferimenti che mescolerà arte e cinema alle pagine dei libri, come ingredienti di una gustosa ricetta. E quale cucina si adatta maggiormente ad un viaggio culinario e culturale di quella francese? Fra ricettari e romanzi troveremo un'infinità di spunti letterari che stuzzicheranno anche il palato più esigente.



Un aperitivo con Dona Flor



Amado Jorge, Dona Flor e i suoi due mariti



Barreto Bruno, Dona Flor e i suoi due mariti (1976)



Di Stefano Valerio, La cucina nella letteratura:

Dona Flor e i suoi due mariti di Jorge Amado



La musica tra le righe: <u>Dona Flor e i suoi due mariti di Amado</u>



Street Food, America latina: episodio 2, Salvador - Brasile



Vite che non sono la tua: Mãe Senhora



Sharma Bulbul, Garam Masala



Ecco qui un piatto fine, ricercato, degno della miglior cucina. Chi lo farà, potrà con ragione vantarsi d'essere veramente una cuoca sopraffina. Ma non avendo abilità, meglio non mettercisi: non tutti nascono artisti dei fornelli. (Era il piatto prediletto di Vadinho, mai più lo servirò sulla mia mensa. I suoi denti mordevano il granchio molle, le sue labbra colorite di dendê. Ahi mai più la sua bocca, le sue labbra, la sua lingua, mai più la bocca ardente di cipolla cruda!).

Amado J., Dona Flor e i suoi due mariti





Barreto Bruno, Dona Flor e i suoi due mariti (1976)

Ai fornelli con Fulie & Fulia



Powell Julia, Julie & Julia. 365 giorni, 524 ricette, una piccola cucina



Ephron Nora, Julie & Julia (2009)



Jha Radhika, L'odore del mondo



Grandi L., Tettamanti S., Sillabario goloso



Aa.vv., Nouvelles Odyssées



Banerjee Divakaruni Chitra, La maga delle spezie



Mayeda Berges Paul, La maga delle spezie (2006)



Caterina Ligossi e Francesca Fiorentini, Circolo dei Lettori di Verona 2020-21

Erano curiosamente esilaranti, le grandiose ambizioni che tutti quegli estranei nutrivano per la mia cena. Credevano che Julie Powell, con il suo progetto di cucina che durava da un anno, fosse abbastanza affascinante da attrarre la crème de la crème delle celebrità culinarie, e magari persino qualche stellina del cinema, nel suo miserabile appartamento in periferia. Diamine, chissà, forse era vero. Magari il mio Boeuf Bourguignon, la novantacinquesima delle 524 ricette che per sfida dovevo realizzare in un anno, *era* affascinante. Doveva esserlo per forza.

Powell J., Julie & Julia



Ephron Nora, Julie & Julia (2009)

A pranzo da Babette



Blixen Karen, Il pranzo di Babette (in Capricci del destino)



Axel Gabriel, Il pranzo di Babette (1987)



Baudelaire Charles, L'anima del vino



Barbero Alessandro, <u>A che ora si mangia?</u>



Moreau Fabienne, Vita effervescente di Madame Clicquot



Alacevich Allegra, A pranzo con Babette



Lella Costa legge <u>Il pranzo di Babette</u>



Morgana: Veuve Clicquot



Caterina Ligossi e Francesca Fiorentini, Circolo dei Lettori di Verona 2020-21

"Babette, che cosa c'è in questa bottiglia?" chiese sottovoce, "non è vino?" "Vino, madame!" rispose Babette, "no, madame, è un Clos Vougeout 1846!" Dopo un attimo soggiunse: "Viene da Philippe, in rue Montorgueil!" Martina non aveva mai sospettato che i vini potessero avere un nome, e fu messa a tacere.

Blixen K., Il pranzo di Babette





Axel Gabriel, *Il pranzo di Babette* (1987)

A merenda con Nora



Ibsen Henrik, Casa di bambola



Guidi Guerrera Guido, A tavola con Maigret



Associazione teatrale pistoiese, <u>Casa di bambola</u>



l teatri alla radio, *Casa di bambola* (<u>parte 1</u> e <u>parte 2</u>)



Campo Stefania, I segreti della tavola di Montalbano



Camilleri Andrea, Il ladro di merendine



Camilleri Andrea, Il cane di terracotta



Christie Agatha, Nel cuore dell'inverno



Helmer: La mia ghiottiona non ha ficcato il

nasino in qualche pasticceria?

Nora: No, te lo giuro, Torvald.

Helmer: Niente pasticcini?

Nora: Davvero no.

Helmer: Non hai sgranocchiato qualche

cioccolatino?

Nora: No, Torvald, ti giuro di no.

Nora (avvicinandosi alla tavola di destra): Non

mi passerebbe nemmeno per la testa di fare

qualcosa che potesse dispiacerti.

Ibsen H., Casa di bambola





A cena con Hortense Laborie



Vincent Christian, La cuoca del presidente (2012)



Artusi Pellegrino, La cucina è una bricconcella



Wu Ming, American Parmigiano



Artusi Pellegrino, La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene



Joffé Roland, Vatel (2000)



Mazet-Delpeuch Danièle, Carnets de cuisine: du Périgord à l'Élysée



Mazet-Delpeuch Danièle, Ma cuisine: de l'Élysée à l'Antarctique



Bird Brad, Ratatouille (2007)



Hortense: C'è solo una cosa che mi manca: mi mancano delle direttive. Non sono sicura di sapere che tipo di cucina devo fare.

Presidente: Quella che voglio è una cucina semplice. lo detesto gli intrugli, i piatti troppo arzigogolati, le decorazioni inutili... Quando sono arrivato in questa residenza il pasticcere, sicuramente per farmi piacere, si accaniva a decorare i suoi dessert con roselline di zucchero. Delle roselline di zucchero! Provavo orrore per quelle roselline! Sistematicamente le mettevo da parte nel piatto e sistematicamente riapparivano nel mio piatto. Alla fine ho dovuto fare un richiamo scritto per liberarmene definitivamente. Ho bisogno di ritrovare il sapore delle cose, delle cose semplici, cose vere...



Vincent Christian, La cuoca del presidente (2012)

Disegno di Desy Boldrini
IG: <u>@desy.bold</u> & FB: <u>@desywithlove</u>

Di solito a Berlevaag, nessuno parlava molto mentre mangiava. Ma quella sera non si sa come, le lingue s'erano sciolte.

> Blixen K., Il pranzo di Babette



Click qui per la guida **Books and the Citu** (2020)

