

Prefazione

Buoni da mangiare, buoni da raccontare...

di Antonello Petrillo

docente di Sociologia dell'ambiente e del territorio

Procida è un'isola piccola; ma a camminarne a piedi le stradine e i vicoli, a frequentarne il porto e le taverne, a frugarne la sabbia scura, in pochi posti come a Procida si può capire il mondo intero. Perché Procida, più che un'isola piccola, è un piccolo specchio nel mare. Su Procida la Storia ha sempre amato fermarsi un attimo e chinarsi, ogni volta che è passata dal Mediterraneo, per guardarsi riflessa. Così, a parlare con i pescatori che rammendano le reti alla Corricella, con i negozianti e i contadini abituati come marinai a stivare all'inverosimile di merci e ortaggi gli spazi minuscoli di orti e botteghe, o con il dottor Giacomo, una vita da medico nell'antico penitenziario, si scopre una società che – dentro le pieghe del “locale” – conserva come un fossile di mare le tracce di ogni evento “globale”.

Se siete interessati a capire davvero come funzionano le grandi correnti migratorie che caratterizzano gli umani fin da quando apparvero sulla terra, se volete scoprire il modo in cui le società selezionano di volta in volta i propri “reietti” e il destino che riservano loro, se volete farvi un'idea più precisa di come si spostino i grandi flussi di merci nel tempo che chiamiamo “globalizzazione”, se avvertite il bisogno di comprendere cosa sta succedendo al pianeta, ai suoi mari e al suo clima, se volete capire come gli uomini subiscono ogni giorno immani tragedie e come ogni giorno sono capaci di rialzarsi per ricominciare da capo, allora dovete assolutamente fermarvi un po' con queste persone. Scoprirete una festa del santo patrono, San

Michele, celebrata in parallelo a Mers-el-Kébir, in Algeria, e un'altra ancora in Francia, a La Ciotat: migrazioni all'inverso, dall'Italia verso le sponde dell'Africa, pescatori poveri che agli inizi del XIX secolo si spostavano per sopravvivere a crisi e guerre commerciali; e poi il movimento al contrario, la decolonizzazione del secondo dopoguerra, con gli ex-pescatori finiti a condividere le sorti dei *pied noir* nella Francia postcoloniale: quanti fra i migranti che sbarcano oggi sulle nostre coste sono ex-pescatori, provenienti soprattutto dall'Africa Occidentale, cui le attrezzate marinerie europee hanno saccheggiato materie prime e futuro? Uno strano modo di interpretare quella frase, "aiutiamoli a casa loro...", pure tante volte sentita. Il dottor Retaggio, invece, mentre la sua trabordante umanità apparentemente racconta il carcere e la sofferenza che ne abitava le mura, può mostrarvi, come in uno specchio rovesciato, l'intera società italiana del dopoguerra, le sue vertiginose trasformazioni; amorevolmente illustrati come in un'enciclopedia popolare, i volti e le storie dei "suoi" detenuti descrivono la parabola di un mondo contadino da sacrificare, duramente sottoposto alla torsione di una modernizzazione forzata, le truffe e gli espedienti della povera gente tante volte immortalate da Eduardo e da Totò, ma anche la successiva, sanguinosa evoluzione "capitalistica" del crimine, con l'arrivo della grande criminalità organizzata. A parlare con la gente, scoprirete che nessuno, ma proprio nessuno, degli isolani è mai rimasto fermo sull'isola, che i pescatori sono stati contadini, i bottegai migranti, gli ortolani navigatori: nessuno meglio di loro sa spiegarvi il mondo, proprio ciò che credevate di aver lasciato a casa, sulla terraferma. Nessuno meglio di chi ne ha trasportato le merci da un capo all'altro del pianeta può farvi capire il delirio folle del commercio globale; nessuno meglio dei pescatori che lanciano ogni notte le reti può mostrarvi quanto il mare sia terribilmente cambiato; nessuno più di chi ha passato una vita intera su una petroliera può spiegarvi da dove viene il riscaldamento globale. La stessa gente può chiarirvi perché ogni procidano ha un orto, insegnarvi come si possono chiedere frutti alla terra senza violentarla, quanto la vita possa essere dura e quanto gli uomini possano fare per ammorbidirne gli spigoli, per riprendere pazientemente a navigare dopo ogni tempesta.

La cosa più importante è che, alla fine di ogni racconto, nello specchio di Procida comparirete voi stessi: il racconto *per* voi è in realtà il racconto *di* voi. Walter Benjamin distingue tra “romanzieri” – affascinanti inventori di realtà parallele – e “narratori”, persone che ci rapiscono raccontandoci il “mondo che c’è” e noi stessi come noi non avevamo saputo vedere. A catturarci, nel secondo caso, c’è una cosa fondamentale, che Benjamin chiamava “esperienza”: l’arte e la passione di chi ha vissuto in ascolto, occhi aperti e sensi spalancati; la posseggono per loro natura marinai e contadini: i primi hanno girato il mondo in lungo e largo e del mondo sanno riportare l’estensione e le variazioni, i secondi – apparentemente immobili, ancorati alla fissità del proprio punto d’osservazione – sono capaci di esplorare il mondo in profondità, raccogliendone la continuità. A Procida queste due categorie sono una sola: i contadini navigano, i marinai coltivano orti; ecco perché la narrazione è consuetudine così familiare, spettacolo fantasmagorico del mondo che va in scena ogni sera nella tranquillità domestica dei *veffi*. A questa genia speciale di donne e di uomini appartiene Valeria Di Meglio, narratrice per passione. Al grande popolo dei narratori – da Leskov a Pasolini – apparteneva sicuramente suo padre, Franchino, pescatore, marinaio, tassista, legendario coltivatore di orti e lupini: uomo vero, capace come Ulisse di fare e inventare ogni giorno il suo mondo, ma anche di trasformare le cose viste e udite in parole e le parole in racconto; passione e arte che ha saputo trasmettere intatte alla figlia e che in lei e in questo libro rivivono per tutti noi come un impagabile e duraturo regalo.

Ci sono cibi buoni e cibi cattivi, cibi che allungano la vita e cibi che avvelenano. A dar retta a Marvin Harris, ciò che distingue immediatamente i cibi buoni dalla *junk food*, è soprattutto il fatto che i primi sono anche collettivamente “buoni da pensare” e ciò che può essere pensato, negli umani, è anche “buono da raccontare”. L’ho presa alla lontana – come farebbe, del resto, un narratore isolano – per non svelarvi troppo del libro e dirvi invece che le pagine che state per leggere “sono” Procida e non appartengono ad alcun “genere letterario”: sembrano ricette di cucina e sono racconti, racconti di affetti personali e sono invece storie che ci riguardano, storie che sembrano

piccole e sono solo la grande Storia catturata di lato, vista dal basso e di spalle come spesso la vedono le donne e gli uomini semplici. È per questo che i personaggi del libro finiranno presto per abitarvi, li sentirete presto famiglia “vostra”, pronti a comparirvi davanti nei gesti e nelle situazioni che incontrerete fuori dalle pagine e le pagine si trasformeranno facilmente in “aneddotti” che racconterete a vostra volta agli amici. Gli uomini forti e coraggiosi che – come ogni marinaio – sanno anche far da mangiare, le donne materne e accoglienti che sono talmente forti da essere chiamate con nomi come “*u sceriffo*” o “*a boss*”, ribaltano i ruoli e sfatano molti miti. Allo stesso modo, la cura e l’attenzione per il cibo come strumenti di cura e attenzione per gli altri rovesciano la triste prospettiva contemporanea del cibo come esibizione e consumo: i piatti di Valeria non costano molto e non hanno bisogno di essere immortalati in un *selfie*; sono storie condite con amore puro, bastano da soli a non farsi dimenticare. Le feste evocate nel libro – ogni festa, un cibo da mangiare e scambiare – hanno poco a che vedere con la serialità frettolosa e dispersa di *party* e *happy hours*: richiedono preparazioni lunghe, a volte lunghissime, perché la gente che lavora duro raccontata nel libro sa prendersi i suoi tempi e ancora riesce a separare la vita dal lavoro; sono rituali collettivi, richiamano la tradizione per tenere unita la comunità: sono cibi da *cala-cala*, cibi “da scambiare”, secessioni dalla solitudine, sedizioni quotidiane contro le leggi uniche del Mercato.

Amma cucenà è un imperativo categorico, come scrive l’autrice, perché assolve a un bisogno fondamentale della comunità; è *conatus* collettivo, direbbe Spinoza, desiderio di vita di un’intera comunità. Nessuno dovrebbe mai mangiare da solo: le tavolate di Valeria sono insieme l’antonimo e l’antidoto delle “monoporzioni” da supermercato. Non si mangia mai da soli perché ogni volta che portiamo un cibo alla bocca dovremmo rinnovare la consapevolezza della nostra dipendenza dalla terra e dagli altri: nessun cibo può essere strappato alla terra se la si avvelena, nessun cibo può essere prodotto senza uno sforzo collettivo (da chi semina il grano a chi lo raccoglie, da chi lo macina a chi ne fa pane) e ogni cibo è memoria collettiva di saperi, tecniche, storie (dall’invenzione dell’aratro alla domesticazione degli animali). Siamo, in fondo, aristotelicamente “animali sociali” grazie

all'ominazione iniziata da una variazione di dieta e siamo, ancora aristotelicamente, “animali di *lògos*”, capaci di piegare la voce nella forma delle parole, perché ciò che vediamo sappiamo trasformarlo in simboli. Non è un caso che non ci sia festa, rituale o religione che non abbia un qualche cibo tra i propri simboli principali o tra i propri tabù più invalicabili.

Il cibo, ricordava Ernesto De Martino, in quel progetto comunitario dell'utilizzabile, racconta in fondo la potenza della comunità umana e ci ricorda non solo i limiti di ciascuno, ma anche il limite – assoluto quanto ossimorico – di ogni progetto sociale che abbia l'utile individuale come unico fondamento e mito. Le crisi, le sensazioni di “fine del mondo” si manifestano ogni volta che non riusciamo a dominare fisicamente la natura, a comprendere e dare un senso a ciò che accade. Dalle crisi, scriveva ancora De Martino, si può uscire soltanto riaffermando la propria *presenza*, ossia ricongiungendo pazientemente il Passato al Futuro, riconnettendo la *memoria* alla *vita a venire*, il proprio *sé* agli *altri*, a coloro che ci hanno preceduti, a coloro che verranno. Anche adesso, “uscire da sé”, dalla personale sensazione di “fine del mondo” che ciascuno ha vissuto e vive nel tempo della pandemia, rielaborare le narrazioni per tornare a manifestare la propria *presenza*, sembra essere l'unico farmaco capace di impedire ancora una volta al mondo di finire. Mi rendo conto ora di aver preso appunti per stendere queste note di notte, utilizzando il primo foglio trovato sul comodino: il retro di un'informativa vaccinale per Sars-CoV-2, tragica testimonianza dell'oggi. Il libro di Valeria è una medicina diversa: il racconto di ciò che è stato non è nostalgia o rimpianto, può aiutarci a immaginare ciò che sarà, a costruire ciò che *dovrà* essere.