

Storie di un mare in comune: cibo, viaggi, lingue, identità

Stories of a Common Sea: Nourishment, Travel, Languages, Identity

NANCY DE BENEDETTO
alfonsina.debenedetto@uniba.it

Università di Bari - Aldo Moro

SIMONE SARI
simone.sari@ub.edu

Centre documentació Ramon Llull - Universitat de Barcelona

Luogo dove le culture, le lingue, le persone, le merci si incontrano permettendo il mutuo scambio di conoscenze e competenze, ma anche luogo dove le stesse si scontrano provocando guerre, migrazioni, fame e morte, il mare è parte dell'immaginario collettivo occidentale e orientale. Luogo che arricchisce (sia culturalmente sia economicamente) e che allo stesso tempo impoverisce e conduce alla fuga, il Mediterraneo continua ad essere un richiamo inevitabile per gli autori di lingua catalana e italiana che, dalle rispettive coste, lo hanno descritto, narrato e solcato.

Il monografico che presentiamo ha avuto origine al XIII Congresso Internazionale dell'Associazione Italiana di Studi Catalani (AISC) «Storie di un mare in comune. Cibo, vita e morte sulle rotte del mediterraneo d'oriente», celebrato all'Università di Bari dal 30 novembre al 2 dicembre 2022. La sede prescelta ci ha spinto a mettere al centro delle riflessioni il mare che da sempre costituisce il luogo comune, reale e immaginario, che unisce la penisola italiana ai paesi di lingua catalana. Si pensi alle rotte dei mercanti e al cibo, alle acquisizioni culturali e spirituali, agli scambi materiali, alle antiche guerre di conquista e alle moderne migrazioni, alla vita e alla morte che il *mare nostrum* da sempre accoglie e restituisce. La sponda adriatica evoca Rupert de Nola e le acque rosate della cucina medievale; Roger de Flor che salpa dalle coste di Brindisi; Tirant che salvò Rodi dall'assedio portando nell'isola galline e grano. In ambito artistico affiorano gli esempi di quel gotico mediterraneo che da València arriva a Malta e a Spalato; le diverse declinazioni del modello edilizio di case che, con i loro cortili interni, si estendono dal Maghreb a Maiorca, a Creta, a Istanbul. In ambito linguistico

sono stati plasmati un lessico che è nato dal mare e la grammatica di una lingua che si è adattata alle diverse esigenze e realtà senza perdere la propria unità.

Abbiamo voluto dividere gli articoli in due ambiti tematici: il primo, che ha come spunto il titolo del libro di cucina o, meglio, sulla cucina, di Josep Pla: *El que hem menjat* (1972), riguarda il cibo; il secondo, che porta come epigrafe le parole che Joaquim Ruyra dedica al mediterraneo nel suo articolo *La nostra Costa Brava*, pubblicato nella rivista *Reculls* (1926-1927), è dedicato alle sfaccettate relazioni che si intrecciano grazie al mare.

Il primo blocco è inaugurato dall'articolo di Anton M. Espadaler che compara la rappresentazione dei banchetti in due romanzi in versi medievali, il *Jaufre* e la *Flamenca*, mettendo in luce le differenze tra il primo, rurale e avventuroso, e il secondo, urbano ed edonista. A seguire, Anna Fernàndez-Clot analizza la presenza della musica come accompagnamento ai banchetti nella narrativa occitano-catalana e nelle disposizioni legali contemporanee, confermate da documentazione d'archivio. Xavier Renedo ci conduce fuori dal mediterraneo, seguendo le orme di Ramon de Perellós e mettendo in luce le poche suggestioni che la cucina irlandese hanno impresso su di lui. Conclude la parte dedicata al medioevo l'articolo di Joan Santanach che rilegge i ricettari medievali catalani alla luce dei manoscritti che li hanno trasmessi. I due studi che seguono riguardano entrambi Josep Pla. Simone Cattaneo crea un menù completo mettendo a dialogo Pla e Pellegrino Artusi e i motivi che li spingono a parlare del cibo, leggendo in questi una costruzione delle rispettive identità nazionali, radicate nei prodotti del territorio. David Portillo de Barrio analizza le varianti che riguardano i testi che descrivono la gastronomia italiana nella produzione planiana, rivelando così l'evoluzione dello stile dell'autore e dimostrando come alcune delle ricette narrate siano, in realtà, parte del mondo finzionale dello scrittore e non esperienza reale. Lúdia Carol relaziona, invece, due autori che si sono occupati del cibo e dello scambio alimentare nel mediterraneo. Tra i primi a unire giornalismo e Penogastronomia nella penisola iberica, le opere di Nèstor Luján e Joan Perucho sul cibo sono un'occasione per parlare delle loro esperienze e per seguire una rotta dal profumo di spezie. Si arriva quindi alla postmodernità con la lettura che Francesco Ardolino propone degli episodi legati al cibo in tre opere legate dal filo della riscrittura: *Cap al cel obert* di Carme Riera, *El jardí dels set crepuscles* di Miquel de Palol e *El senyor Palomar a Barcelona* di Tina Vallès. Il primo blocco è concluso dallo studio di Meritxell Matas Revilla che ascolta la voce di alcune poetesse contemporanee e quello che hanno da dire sulla relazione del cibo col corpo.

Il secondo blocco parte dall'*Atles català*, studiato dal punto di vista lessicale da Cristina Dusio e Letizia Staccioli per dimostrarne la mescolazione e il ricorso a fonti appartenenti a culture diverse. Andrea Zinato ci porta in viaggio con Pero Tafur in diversi porti del mediterraneo, intrecciando la sua testimonianza con la storia di un mare dove si incontrano e si scontrano mercanti, equipaggi di diverse nazionalità e personalità storiche. Giovanni Strinna analizza invece il lessico legato alla pesca in Sardegna, mostrando il grande contributo apportato dal catalano alla lingua dei pescatori sardi. Alle impressioni di viaggio di autori catalani dedica il suo contributo Pep Valsalobre, partendo dalla

enuclazione dei sottogeneri che si distinguono per meta e per tipologia. Dal classico libro di viaggio, si va ai frammenti estrapolati da diari e memorie, ai viaggi diplomatici e scientifici. Ivan Lo Giudice ci invita a conoscere meglio la figura di Joan Esterlich e il suo rapporto col mare e con il cibo attraverso le parole di Josep Pla. Spostandoci da Maiorca a Minorca, Andrea Pereira Rueda studia l'influenza implicita ed esplicita di Salvatore Quasimodo su Ponç Pons, che unisce i due autori isolani per rivendicare il ruolo della letteratura come arma di denuncia ma anche rifugio. Enric Bou propone una prima lettura critica della trilogia di Manuel Foraster «Foraster de fora» (2012-2016), incursione dell'autore nel genere della *campus novel*, ispirata dai suoi viaggi e conoscenze, dalle sue letture ed esperienza vissute. E a una nuova lettura de viaggio di Ulisse è dedicata l'analisi di Cano Mateu della *Odisea* di Elies Monxolí (2017), concentrando l'attenzione sui forti rapporti intertestuali che stabilisce con la lunga serie di opere dedicata all'eroe omerico e alle diverse forme di arte che ne compongono l'ordito. Víctor Martínez-Gil studia il mediterraneismo nella letteratura catalana di fantascienza e come il *mare nostrum* è diversamente interpretato da differenti generazioni di autori dal dopoguerra all'attualità. Infine, Isabel Turull studia le traduzioni catalane di Omero guardando a come i diversi traduttori hanno reso alcune sfumature del testo del poeta che per primo ha creato l'immagine del mare in comune.

A questa breve presentazione seguono le riflessioni che Riccardo Viel ha voluto regalarci su Costanzo Di Girolamo, compianto amico perduto proprio pochi giorni prima dell'incontro di Bari, cui dedichiamo il presente monografico.