



## SCAFFALE Lo spaccato di umanità della palermitana Mari Accardi

LORENZO MAROTTA

«Non ho tempo per andare al mare» della palermitana Mari Accardi, **Nutrimenti 2024**, è un bellissimo romanzo che conquista il lettore pagina dopo pagina per la grazia ironica dell'autrice nella rappresentazione di quella che è l'imprevedibile commedia umana. Specie al Sud, dove i colori sono più forti e la teatralità più esibita.

Un racconto, quello di Accardi, che mescola sapientemente ironia, sarcasmo, umorismo, non senza quella "pietas" come sentimento impalpabile che accompagna lo sguardo sui tanti personaggi che danno materia con le loro storie al romanzo. Compresa la voce narrante, Matilde, una trentacinquenne che deve adattarsi al ruolo di guida turistica in prova dopo alcuni iniziali fallimenti professionali. Palermo, la sua città, il luogo da mostrare e descrivere all'eterogeneo gruppo di attempted turisti, ciascuno con una pretesa diversa, una richiesta nuova, un bisogno da soddisfare.

Un campionario di umanità che Accardi descrive con maestria, cogliendo di ognuno la particolarità del tratto, della postura, dell'abbigliamento. Non a caso la Compagnia per la quale lavora si denota come "Il Mondo degli Audaci", avendo tra le finalità la sfida da parte dei clienti di muoversi con i mezzi pubblici, di privilegiare itinerari alternativi a quelli comodi per la visita della città, con il coinvolgimento attivo dei familiari - mamma, nonna, padre, badante - parte del programma turistico. Un intreccio di vicende con immagini esilaranti che muovono ilarità, se pure subito temperata dalla particolare condizione con la quale ognuno affronta la fatica quotidiana. Così se il padre preferisce vivere dentro l'Audi e la mamma non va oltre la Chiesa e il discount, la nonna, sempre sul punto di lasciare questo mondo, domina e monopolizza con la badante rumena gli spazi della casa e la vita di tutti. Incombente poi il ruolo della direttrice della Compagnia, Clara Fern, con il rigido decalogo alle quali devono attenersi le guide con tanto di giudizio finale che va da "indegno" e "scialbo" a "dignitoso", "esaltante", "superbo". «Con cinque 'indegno' in una stessa stagione si veniva cacciati senza possibilità di replica». Una strada in salita per le guide ancora sotto esame come la protagonista, costretta, lei siciliana, ad esibirsi in una danza che interpretasse il logo della Trinacria, la bandiera dell'Isola, con le tre gambe attorno al viso di Medusa. Una nuova scommessa per Matilde, assomigliando la sua vita sempre più ad una corsa ad ostacoli, divisa tra le aspettative della Compagnia, le stravaganti richieste dei turisti, gli imprevedibili bisogni dei membri della famiglia, non ultimo la ricerca affannosa in Romania della badante della nonna non più tornata.

Uno spaccato agro-dolce di umanità reso con bravura dall'autrice.

# La tavola è come un teatro

**Libri e cucina.** Fausto Arrighi (ex guida Michelin) ricorda le regole per clienti, ristoratori e personale di sala. Un mondo di riti non scontati "conditi" dalla buona educazione

MARIA SCHILLIRÒ

Immaginate di entrare in un ristorante come se steste varcando la soglia di un teatro. Le luci soffuse creano un'atmosfera magica, il maître di sala vi accoglie come un direttore d'orchestra, ogni piatto è una scena curata nei minimi dettagli dal regista invisibile, lo chef, i camerieri, attori esperti, si muovono con grazia tra i tavoli, recitando un copione di gesti eleganti e parole gentili e ogni portata diventa un atto, ogni sapore un'emozione che sorprende il cuore e delizia i sensi.

È da questa affascinante riflessione che nasce "Al ristorante come a teatro. Manuale di comportamento per cuochi, camerieri, ristoratori e un po' anche per clienti" (Maretti Editore), il nuovo libro di Fausto Arrighi, figura di spicco nel mondo della gastronomia, noto per il suo lungo servizio alla Guida Michelin Italia, dove ha lavorato per trentasei anni, di cui ventotto come ispettore e otto come direttore. Tra le pagine del suo nuovo e coinvolgente progetto letterario, frutto di anni di incontri ed esperienze, l'autore, esplora il dietro le quinte della ristorazione e svela perché andare al ristorante sia un po' come sedersi a teatro: «Non si va a pranzo o a cena fuori solo per mangiare, ma anche per trascorrere un

► «La televisione ha trasformato la cucina in un gioco, invertendo i ruoli: chi solitamente viene giudicato diventa il giudice»

momento piacevole. Ogni persona interpreta un ruolo, tanto gli addetti ai lavori, con la loro maestria, quanto i clienti, con la loro partecipazione attiva. Entrambi - spiega Arrighi - devono seguire regole di comportamento precise per garantire una performance impeccabile».

**Negli ultimi anni il mondo della cucina ha guadagnato una popolarità straordinaria, com'è cambiato questo settore nel tempo?**

«Non si può dire che sia migliorato o peggiorato, è semplicemente diverso. La televisione ha trasformato la cucina in un gioco, invertendo i ruoli: chi solitamente viene giudicato

diventa il giudice. Tuttavia, uno chef di talento rimane tale anche quando diventa una celebrità. Non dimentichiamoci, però, che, la cucina è una cosa seria, soprattutto in Italia, dove le tradizioni gastronomiche sono profondamente legate al territorio. Un cannolo mangiato a Milano, per esempio, non avrà mai lo stesso sapore di uno gustato in Sicilia».

**Cos'è che rende il suo lavoro il mestiere più bello del mondo e cosa il più difficile?**



«L'aspetto più bello è stato certamente poter viaggiare e scoprire la cultura culinaria di tantissimi paesi, il più difficile dover, di volta in volta, esprimere un giudizio. Giudicare è una grande responsabilità che richiede una preparazione altrettanto grande, per questo motivo consiglio sempre ai ragazzi di studiare e leggere molto».

**Oltrè diecimila ristoranti provati e chissà quanti piatti assaggiati. Qual è stato il più buono e quale l'aneddoto più divertente?**

«Senza dubbio i tortellini della mamma. Spesso la grandezza risiede nella semplicità, in quei sapori che ci fanno sognare ed emozionare. Uno dei ricordi più divertenti è legato alla Sicilia. Ero in un ristorante non segnalato sulla guida, ma che mi era stato consigliato da alcuni informatori locali. Qualcuno fece una soffiata sulla mia presenza, tuttavia io entrai con una semplice borsa da viaggio, sembrando così il classico commesso viaggiatore, altre due persone, molto eleganti e curiose, vennero, invece, scambiate per una coppia di ispettori. Loro ricevettero quindi tutte le attenzioni, mentre io osservavo la scena. Alla fine chiesi il conto, mi presentai e il proprietario, chissà perché, cambiò colore in viso. Comunque mangiai piuttosto bene».

## IL SAGGIO



## Così le piante riescono a crescere nello spazio

Nel film *The Martian*, Matt Damon interpreta un astronauta che sopravvive sul Pianeta Rosso, piantando patate. Al di là della fiction, le piante riescono davvero a crescere nello spazio. Gli orti extraterrestri non sono soltanto fantasie di racconti di fantascienza. Gli esperimenti sulle coltivazioni oltre i confini della Terra hanno una storia consolidata, come spiega, nel saggio "Piantare patate su Marte - Il lungo viaggio dell'agricoltura" uscito per Aboca, Stefania De Pascale, esperta a livello internazionale, docente di orticoltura e floricoltura all'Università

Federico II di Napoli.

Fra le missioni più importanti del passato quelle americane Skylab, dal nome della prima stazione spaziale statunitense: «gli astronauti a bordo dello Skylab riuscirono a far crescere con successo piante come lattuga e ravanelli, dimostrando che era davvero possibile coltivare nell'ambiente di microgravità dello spazio», fa sapere l'accademica nel libro. «Nelle stazioni orbitanti e nelle navicelle spaziali la coltivazione di piante deve essere effettuata necessariamente in "camere di crescita" che necessitano di risorse minime in termini di ener-

gia, volume e tempo/equipaggio», queste vengono chiamate informalmente «salad machines», prosegue. Oltre alla lattuga, finora, nello spazio, soprattutto sull'Iss, la Stazione Spaziale Internazionale, sono state coltivate diverse piante: pomodori nani, cereali, cavoli, barbabietole, ravanelli, e la zinnia, una pianta ornamentale. Lontano dalla Terra, però, l'acqua «non rimane sul fondo di un contenitore, non si può versare e, se spruzzata, forma goccioline che si urtano e si aggregano, formando nel tempo gocce sempre più grandi che rimangono sospese nell'aria».