

Narratori italiani

La ricetta
della nostalgia

di Alessandro Combina

Roberta Lepri

DNA CHEF

pp. 160, € 16, Voland, Roma 2023

Di che cosa parla *Dna chef*, il decimo romanzo di Roberta Lepri? Parla di cibo. Ma attraverso il cibo di moltissime altre cose. Parla di storia, di memoria, di guerra, di famiglia, di esilio, di affetto, di morte e di verità nascoste ma mai rimosse: non male per un testo di sole 160 pagine.

Guido Nocentini è uno chef che deve il suo successo ad un'ambizione sconfinata, che fin dall'adolescenza rasenta l'ossessione: "A lui è sempre sembrato normalissimo pensare a una sola cosa, il cibo", si legge nelle prime pagine del romanzo. Un'ambizione che va di pari passo con una rabbia congenita e con un'insoddisfazione incolumabile, impossibile da pacificare. Persino ora, affermato e strapagato, non si dà pace per non aver ancora conseguito la prestigiosa Stella Michelin, il massimo riconoscimento per un capocuoco. Eppure questo non basta per spiegare la frustrazione che lo attanaglia: il suo cinismo è continuamente intaccato da qualcosa che affiora dai territori dell'inconscio, una nostalgia originaria, un presentimento insinuante del vuoto esistenziale, la paura di aver perso di vista ciò che conta davvero nella vita: "gli capita di non vederne più l'insieme, non ne capisce più il senso".

Intanto Bruno, il padre di Guido, riceve una tragica diagnosi: fibrosi polmonare, tre anni ancora da vivere. E come spesso accade in questi casi, avverte il bisogno di rimettere le cose a posto prima dell'inevitabile dipartita, di chiudere il ciclo con un ritorno alle origini, di riappacificarsi col figlio andando con lui dove tutto ha avuto inizio: le Isole Tremiti. Proprio qui nel 1940, in una piccola isola dell'incantevole arcipelago pugliese, il cuoco Giovanni Nocentini, nonno di Guido, era stato confinato dal regime fascista per le sue idee sovversive. E infatti *Dna chef* non è soltanto la storia di un padre e di un figlio che non riescono a comunicare: ma è la storia di una famiglia che si sviluppa nell'arco di tre generazioni transitando dalla seconda guerra mondiale all'emergenza pandemica del COVID.

Con una prosa semplice e precisa, la scrittrice alterna sapientemente i capitoli dedicati a Guido e a suo padre con quelli che hanno come protagonista Giovanni, "comunista furibondo che nemmeno il confino era riuscito a piegare". Nonostante la loro bellezza incontaminata, le Tremiti in quegli anni non erano certo un luogo ospitale: l'inasprirsi del conflitto le aveva tagliate fuori da tutte le rotte commerciali ed i suoi abitanti rischiavano seriamente di morire di fame. Ma è in momenti come questi che le leggende prendono vita, superano la realtà e

diventano veri e propri miti fondativi tramandati di genitore in figlio. Come quella che narra di un piatto eccezionale, perché condito con la disperazione e con la speranza, cucinato da Giovanni per tutti gli isolani: le tagliatelle al sugo di ricci di mare. Un piatto che Guido, molti anni dopo, riproporrà con grande successo in un ristorante londinese: questione di genetica o pura coincidenza?

Dna chef è un romanzo breve ma estremamente denso, e probabilmente la trama appena presentata, anche se la fa intuire, non rende minimamente conto di tale densità. È un profluvio contenutistico tenuto insieme da un solido *fil rouge*: il cibo naturalmente. L'assunto da cui muove la narrazione di Roberta Lepri è insieme semplice ed efficace, per spiegarlo prenderò in prestito una frase scritta da Jonathan Safran Foer: "Ho imparato che il cibo serve a due scopi paralleli: nutre e aiuta a ricordare. Mangiare e raccontare sono due atti inseparabili". Si potrebbe dire che nutrirsi è un atto culturale, oltre che biologico. Ed infatti è incredibile quanta memoria, quanti valori, ma anche quanti pregiudizi, travalichino le epoche grazie ad una ricetta tramandata di generazione in generazione: "Il cibo è il legame più intimo e significativo con l'ordine naturale e con la nostra eredità culturale" scrive, non a torto, il saggista e attivista Will Tuttle.

Dunque gli atti del cucinare e del mangiare assumono all'interno del romanzo una funzione strutturale di primaria importanza: quella di collante per una storia che si sviluppa nell'arco di circa ottant'anni. Eppure non è soltanto questo: risulta chiaro, proseguendo con la lettura, quanto il cibo si carichi anche di un importante quanto ambivalente valore simbolico. Questo aspetto acquista evidenza nel momento in cui vengono esplicitati alcuni pensieri di Guido relativi alla morte. Egli sa bene che la vita non è altro che il gioco meccanico della materia, il modo in cui l'universo perpetua sé stesso attraverso un'incessante trasformazione, "lo sa perché lo vede di continuo. Si ridiventa polvere, o magari brodo, arrosto, fritto. Si viene manipolati, serviti, ingoiati, digeriti e restituiti alla terra. Ed è tutto qui. Non c'è da averne timore".

Ma forse, sembra suggerire l'autrice, si può dubitare di questo cinismo senza speranza. Persino Guido, che utilizza la rabbia e l'austerità per proteggersi dalla vita, sembra non crederci fino in fondo. Un cinismo fasullo, di cui il protagonista vuole autoconvincersi, ma che nasconde una potente nostalgia: quella verso un passato insieme vago e straziante, verso un tempo perduto che appare impossibile da recuperare, ed anche quella legata al rimpianto di ciò che poteva essere ed invece non è stato. Ma il cibo è memoria, e Guido, essendo uno chef, sa bene anche questo.

Ma forse, sembra suggerire l'autrice, si può dubitare di questo cinismo senza speranza. Persino Guido, che utilizza la rabbia e l'austerità per proteggersi dalla vita, sembra non crederci fino in fondo. Un cinismo fasullo, di cui il protagonista vuole autoconvincersi, ma che nasconde una potente nostalgia: quella verso un passato insieme vago e straziante, verso un tempo perduto che appare impossibile da recuperare, ed anche quella legata al rimpianto di ciò che poteva essere ed invece non è stato. Ma il cibo è memoria, e Guido, essendo uno chef, sa bene anche questo.

Ma forse, sembra suggerire l'autrice, si può dubitare di questo cinismo senza speranza. Persino Guido, che utilizza la rabbia e l'austerità per proteggersi dalla vita, sembra non crederci fino in fondo. Un cinismo fasullo, di cui il protagonista vuole autoconvincersi, ma che nasconde una potente nostalgia: quella verso un passato insieme vago e straziante, verso un tempo perduto che appare impossibile da recuperare, ed anche quella legata al rimpianto di ciò che poteva essere ed invece non è stato. Ma il cibo è memoria, e Guido, essendo uno chef, sa bene anche questo.

alessandro.combina@libero.it

