

RECENSIONE

Gordiano Lupi, scrittore ed editore, nel libro “Piombino con gusto” (Edizioni Il Foglio, 2018), affronta un affascinante viaggio “nei meandri della memoria” ricostruendo, tra ricette e ricordi, i profumi, i sapori, i gesti di una cucina povera e semplice, espressione di un universo denso di valori, votato all’arte del recupero e alla capacità di utilizzare al meglio le poche risorse a disposizione. Attraverso pensieri, riflessioni, riferimenti letterari e musicali e proverbi appartenenti a una sapienza antica e universale, tuttora portatrice di insegnamenti, emergono ritratti di famiglie che affrontavano le difficoltà con dignità, col sorriso e la speranza. Le foto in bianco e nero, curate da Riccardo Marchionna, restituiscono istanti irripetibili di un tempo lontano. L’autore accompagna il lettore tra le strade della sua amata città e ripercorre con malinconia le panchine di Piazza Bovio, i mitici aperitivi del Bar Nanni, Corso Italia, la spiaggia di Salivoli, via Carducci, via Gaeta, via Garibaldi, Piazza Verdi, la Stazione che, tra turisti, treni ed edicole scomparse, rimanda alla figura paterna, le fontane bagnate dalle sagge parole del nonno. Un mondo dove si giocava “a tappini e buchette”, dove gli altiforni minacciavano il mare, dove l’aria si inebriava di tamerici, pini e oleandri. Permane la nostalgia di un passato spensierato; i lampi di una festosa gioventù fatta di passeggiate, flipper, juke-box, biliardino. “La gastronomia piombinese non è stata creata soltanto per mangiare ma per ritrovarsi a tavola in amicizia e fraternità, compagnia e calore”. “La cucina toscana possiede una cultura popolare ma raffinata, nata dalla miseria, dai prodotti della terra, dalla fatica, dal basso stipendio dell’operaio: minestre di verdure, crostini di pane rafferma, avanzi ribolliti, legumi, cibi fritti, cereali, caciucco, panzanella”. Ognuno di noi ha i suoi luoghi del cuore!