



“Spizzichi e Bocconi”: la dimensione privata dei piatti che hanno segnato la vita di Erri De Luca

Nel suo nuovo libro, lo scrittore napoletano ripercorre sapori, odori e piatti legati alla storia familiare, tra affetti, tradizioni e credenze



Pubblicato da Feltrinelli Editore, **Spizzichi e Bocconi di Erri De Luca** è il nuovo libro che lo scrittore napoletano dedica alla storia gastronomica della sua famiglia.

In ventuno capitoli, l'autore raccoglie i ricordi ambientati nella cucina della sua infanzia, fra odori e sapori, tra esperienze vissute nei suoi viaggi e incontri che ne hanno segnato la maturità.

Spizzichi e Bocconi di Erri De Luca

Autore di numerosi romanzi e storie a metà tra realtà e poesia, in questa occasione, Erri De Luca cambia rotta narrativa e si dedica ai piatti legati alla sua storia familiare. Ci consegna pezzi di tradizione ma anche credenze che ruotano attorno ad antiche pietanze sostanziose e succulente.

L'intento di rendere partecipe il lettore di questo spaccato di storia è chiaro fin dalla premessa:

“Alle tavole dove sono cresciuto si spalancava bene l'apparato orofaringeo per ricevere la consistente forchettata, che perciò si chiamava boccone, niente a che vedere con il bocconcino. Qui ci sono spizzichi e bocconi, storie di cibo familiare”.

Ad arricchire di un valore scientifico queste storie di riscoperta dei sapori, c'è l'apporto del biologo nutrizionista **Valerio Galasso** che rende edotti sul potenziale degli alimenti citati nel libro.

Il primo capitolo di “Spizzichi e Bocconi” è dedicato al digiuno e alla privazione del cibo,

descrivendo questi momenti come rappresentativi di una grande determinazione ma allo stesso tempo anche di una “conoscenza della profondità di uno svuotamento”. Conclude il libro la parte con alcune delle **ricette napoletane di famiglia**, i segreti partenopei di nonna Emma e zia Lillina: il ragù, la cianfotta, i peperoni ‘mbuttunati, il casatiello ma anche [pastiera](#) e il nocino, solo per citarne alcune.

La biografia alimentare di Erri De Luca

“La domenica andavamo a pranzo dalla mamma di mamma, nonna Emma. (...). Il nostro arrivo a mezzogiorno in anticamera era accolto da un grido di ragù dritto nel naso”.

De Luca si dimostra ancora una volta un maestro nel creare grandi scene evocative che portano il lettore nella cucina di nonna Emma dove il ragù sobbolle per ore oppure nella portineria di Donna Speranza “*il primo fuoco acceso, il primo odore in viaggio del vapore*” dove i friarielli venivano “ingignati”.

Accanto ai ricordi di infanzia, alla parmigiana che vedeva le melanzane passare per tre fuochi prima di essere condita, De Luca racconta la fame e la condivisione delle tavole di osteria ai tempi delle manifestazioni di Lotta Continua, ricorda i pasti da operaio di fabbrica nella Torino degli anni '80 annaffiati da Barbera “*contadina, senza concorrenti*”, che era “*generosa, consistente, si faceva succhiare a guance strette*”.

Il cibo in questo libro non è solo evocativo, diventa elemento identitario e fattore di aggregazione sociale, aspetto a cui lo scrittore dedica il capitolo “**L’ospite della vigilia**”. Le pagine si susseguono tra ricordi della dispensa tradizionale partenopea e piatti esotici, anche salvifici, come il mchuzi wa kuku (il brodo di pollo in lingua kiswahili) che una suora preparava come cura per la malaria.

Con “Spizzichi e Bocconi”, De Luca ci ricorda l’importanza degli alimenti, della storia alimentare di ognuno di noi perché ogni sapore passato per le nostre tavole e papille gustative è parte della nostra storia personale.

Data di creazione

21/06/2022

Autore

matilde-morselli