

Palazzo Soragna Tra aneddoti, galateo e gusto

Aggiungi un posto a tavola che arriva «L'ospite felice»

Il manuale semiserio di Paola Trifirò Siniramed



Copertina
«L'ospite felice. Manuale semiserio di sopravvivenza sociale».

«Osservare i comportamenti delle persone è l'azione che mi diverte più al mondo; spero, trascrivendoli, di trasmettere un po' di quell'allegria anche ai miei lettori»: ha esordito così la scrittrice, giornalista e bibliofila Paola Trifirò Siniramed presentando ieri pomeriggio a Palazzo Soragna «L'ospite felice. Manuale semiserio di sopravvivenza sociale» in dialogo con Ferruccio De Bortoli, ex direttore ed editorialista del «Corriere della Sera» ora editore, Mara Pedrabissi, giornalista della «Gazzetta di Parma» e Monica Uleri, delle «Fornelle».

L'incontro - come il volume, una raccolta degli articoli più gustosi della rubrica omonima che Trifirò Siniramed tiene settimanalmente su «Vanity Fair Italia» - è stata un'immersione nell'eleganza e nel buon gusto e ha permesso al pubblico di compiere un itinerario eclettico attraverso il costume e

la letteratura, la cucina e il galateo. Il tutto cosperso di un velo di ironia. «In centro a Milano molti si lamentavano della supponenza dei commessi - ha proseguito l'autrice - così ho deciso di fare un esperimento: entrare nei negozi cercando di essere il più cortese possibile. Il risultato è stato incredibile: empatia estrema da parte di tutti i lavoratori che si sono mostrati sempre gentilissimi. Spesso sottovalutiamo il fatto che la freddezza degli altri è determinata dai nostri comportamenti, anche inconsci».

Largo spazio alla storia del cibo di cui Trifirò Siniramed è una vera cultrice: la sua casa milanese ospita infatti una biblioteca culinaria che tocca i 5740 volumi con incunaboli, cinquecentine e persino il primo libro di cucina stampato al mondo nel 1474. «Quando mangio qualcosa che piaceva ai Romani io mi sento parte della storia e davvero ogni ali-

Palazzo Soragna

Da sinistra, Monica Uleri, Paola Trifirò Siniramed, Mara Pedrabissi e Ferruccio De Bortoli. Qui accanto, il pubblico in sala.



mento nasconde vicende curiose. Come gli asparagi, adorati dall'imperatore Augusto, e oggetto, nella «Naturalis Historia», di una dissertazione di Plinio che si lamenta delle coltivazioni intensive di asparagi dal gambo spesso perché lui predilige quelli selvatici, molto più sottili». De Bortoli ha puntualizzato il nesso fondamentale tra cibo e cultura: «La buona tavola porta le

persone ad aprirsi ed è indispensabile per la qualità della conversazione. Ogni pasto, infatti, è prezioso innanzitutto perché forma una piccola comunità. Inoltre - ha sottolineato - il cibo nel nostro piatto ci ricorda che la civiltà si è evoluta attraverso la scoperta di ingredienti che provenivano da ogni parte del mondo e che, dunque, ogni cucina è un bel manifesto di multiculturali-

tà». In chiusura, consigli pratici in vista del Natale: «A parte le tradizioni di famiglia che sono intoccabili - ha puntualizzato Trifirò Siniramed - occorre proporre un pranzo che faccia sentire tutti a casa venendo incontro ai gusti del vegetariano e alle esigenze del celiaco. Bisogna farlo servendosi di ingredienti poveri, spesso più ricchi di gusto di qualsiasi piatto sofisticato. La storia della nostra cucina ci insegna infatti che le pietanze migliori vengono dagli avanzzi che permettono al cuoco o alla cuoca di unire alla maestria l'orgoglio del risparmio. Le parole d'ordine devono essere dunque consumo etico, riciclo e sostenibilità ricordando le parole di Papa Francesco: «Lo spreco alimentare è un furto nei confronti dei poveri». Questo è, per me, il vero spirito natalizio».

Filippo Marazzini

© RIPRODUZIONE RISERVATA