

dentro

«Anatomia al gusto di...» è polisensorialità, multimedialità su carta per quelle emozioni personali ma convergenti e quindi universali, per i flash interiori, per le immagini-pensieri-parole, è insomma un in-between per entrare nel nuovo mondo: “dentro” una collana di eno-gastronomia emozionale, ricette, racconti, storie, musica, cinema, teatro, ingredienti amalgamati tra loro a creare un’unica grandiosa ricetta.

È stato presentato tra la fine di ottobre e primi giorni di novembre del 2010 a Perugia e Assisi, con una tecnica “in movimento” che prevedeva una parte di letture a voce alta, una parte musicale abbinata alle varie bevande, immagini tratte da film famosi, degustazioni tecno-emozionali, il tutto curato e coordinato grazie anche ad uno staff di attori, musicisti, critici cinematografici, letterati, tecnici multimediali, chef del gusto e luoghi di sogno. A loro vanno i miei ringraziamenti insieme a quelli verso il mio redattore Raffaele Marciano.

Con Come guida(re) un’emozione, stiamo entrando in questo nuovo mondo. Troverete qui gli stessi “ingredienti” di Anatomia, ma con l’aggiunta di frammenti di temi musicali, di arte, di letteratura, curiosità, che per un colore, per un sentimento, per un profumo, per un elemento fisico, per un ingrediente mi hanno ispirato, e hanno ispirato con me, Paola Scarponi, musicista e cantante lirica; Luana Cenciaioli, archeologa; Raffaella Bartolucci Cesaretti, studiosa del “Punto Assisi”; Giuseppe Cenci, farmacista, ceraiolo; Romanella Gentili Bistoni, giornalista; Giuseppina Massi Benedetti Mantucci, farmacista; Jacopo de’ Benedetti (Jacopone da Todi), poeta; Giuliana Batta, biologa parassitologa, frantoiana; Ernesto Tiberi, coltivatore e allevatore; Umberto Raponi, grafico-umorista; Luciana Bartella, pittrice acquerellista. Con maestria e professionalità hanno fornito la loro preziosa collaborazione per questa ricerca. A loro vanno i miei più sentiti ringraziamenti per essersi seduti alla nostra tavola.

Marilena Moretti Badolato

Come guida(re) un'emozione

*perugia assisi gubbio
città di castello foligno todi
spoleto norcia lago trasimeno*

*...di guide ufficiali ce ne sono tante, questa è una guida di vento,
di colori, di profumi, di sapori, di suoni, di sensazioni forti. Ma anche di competenze,
di studi e conoscenze del proprio Territorio dal punto di vista gastronomico, del gusto.
E di affetto per Lui.*

Crediti fotografici:

www.wikimedia.org

www.minimetro.com

Raffaele Marciano, Peassignano s.T.

* * *

p. 17: <http://www.flickr.com/photos/terzocchio>

p. 17: <http://www.flickr.com/photos/chiaramarra>

p. 56: <http://www.flickr.com/photos/22857976@N02>

p. 64: <http://www.flickr.com/photos/aldovanzeeland>

p. 80: <http://www.flickr.com/photos/22857976@N02>

p. 96: <http://www.flickr.com/photos/fabrizio>

p. 102: <http://www.flickr.com/photos/spettacolo puro>

ISBN/EAN: 978-88-6074-

Copyright © 2011 by Morlacchi Editrice, Perugia. Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione, anche parziale, con qualsiasi mezzo effettuata, non autorizzata. www.morlacchivaria.com.

incipit

*Noi non ci invitiamo l'un l'altro per mangiare e bere semplicemente,
ma per mangiare e bere insieme*
Plutarco, 45-125 d.C.

Vedere una regione non basta, bisogna ascoltarla e gustarla...

Scrivere di Perugia Assisi Gubbio Spoleto e altre realtà umbre dal punto di vista delle emozioni. Descrivere la fisicità di un territorio oltre la sua orografia, per immagini, per il vento, il colore, la luce, i sapori, elementi che riportano e racchiudono un'idea di profumi, sempre quelli immutabili immutati. L'esperienza dei sapori rievoca il luogo. Il sapore di oggi diventa quello di ieri, parla di un territorio con gli occhi del *gusto*, ma il gusto non è solo esperienza soggettiva, è anche condivisione sociale, è un prodotto della storia.

La nostra memoria è popolata di immagini, suoni, odori, profumi, colori, sensazioni tattili. Emozioni sensoriali supplementari. Da una ricchezza personale ricettiva, vocativa e di rielaborazione, si colmerà l'informazione sensoriale diventando contenuto di altre due grandi facoltà umane: il pensiero e il linguaggio. Insomma il "gustare" è una capacità dell'anima attenta, sensibile, che cattura non solo i colori, i suoni, i profumi, i sapori ma sa anche sublimarli: non sarà più solo l'atto del nutrirsi, ma sarà un individuare insieme agli elementi primi della materia, anche la sua storia, di quel territorio, dell'umanità.

È la narrazione della propria singola umanità che si perpetua.

Dopamina, questo suono dolce “trasmette il piacere”. Così il nostro cibo preferito, il nostro profumo preferito, insieme al bello che contempliamo, attivano questo recettore: si modificano il battito cardiaco, il ritmo del respiro, la temperatura corporea, in un turbinio di emozioni.

Siamo felici di essere lì in quel luogo, in quel momento, e lo viviamo nella sua bellezza paesaggistica, ma anche nei suoi profumi e nei suoi sapori.

Solo un elenco allora saranno le fantastiche costruzioni etrusche, romane, longobarde, medievali, delle mura delle chiese delle case. L'anno Mille ovunque, vestigia di sempre, oggi mescolate a suggestive intuizioni del Duemila: le metropolitane di superficie, il Minimetro fantastico giocattolo rosso di Jean Nouvel che dal 2008 corre su binari che salgono e scendono, o i Giotto tridimensionali, tu e Lui così vicini. Questa è l'Umbria di oggi. Di guide ufficiali ce ne sono tante, questa è una guida di vento, di colori, di profumi, di sapori, di suoni, di sensazioni forti. Ma anche di competenze, di studi e conoscenze del proprio Territorio dal punto di vista gastronomico, del gusto. E di affetto per Lui.

«A Leningrado, austera città bardata di blu metallici e di grigi plumbei, il caviale è impareggiabile. Il grigio perla di questa follia simile all'ambra si scioglie in bocca come mille mari in uno. A Copenaghen invece, dov'ero andato sulle tracce di Kierkegaard, il Baltico imprime i suoi colori ai pesci affumicati o marinati che rivelano con parsimonia i sapori sotto l'acidità dei condimenti. A Barcellona, bevendo l'*orchada* – una bibita a base di orzo – ebbi l'impressione di inghiottire interi campi di cereali vinti dal freddo [...] A Venezia ho addentato la frutta venduta sul mercato che costeggia il Canal Grande: sembra colma dell'acqua e del cielo con cui è costruita l'unica città che sia in tutto un'opera d'arte [...]. *Vedere una regione non basta, bisogna anche ascoltarla e gustarla.*» (Michel Onfray)