

Il volume del musicista, "Sowa Rigpa", parla del ritorno alla terra e alle ricette semplici

BATTIATO, FILOSOFIA DEL CIBO

LUCIANO MIRONE

Il primo libro di Franco Battiato, "Sowa Rigpa" (Infinito edizioni, pagine 128, prefazione di Piero Ferrucci), parla di un ritorno alla terra e alle cose semplici, di ricette antiche e di una filosofia del cibo ispirata allo spirito tibetano e a Platone, a Ovidio e a Empedocle. «Un lavoro gustoso e sorprendente, un viaggio rassicurante tra i sapori e i segreti di una alimentazione basata solo sugli ingredienti naturali per riscoprire il proprio benessere psicofisico e il rapporto con il proprio palato».

Ed ecco allora che l'orticello di casa, la coltivazione delle zucchine, dei pomodori, della melanzane e delle lattughe non sono solamente un modo per cambiare stile di vita, ma l'essenza di una esistenza basata sugli elementi primordiali dell'essere umano. In poche parole: «Lascienza della guarigione per una alimentazione consapevole». Il volume che il grande musicista di Riposto ha scritto a quattro mani con Giuseppe Coco (cultore di filosofie tibetane e del rapporto fra alimentazione e salute) non è un'apologia del cibo vegetariano, né una demonizzazione della carne, ma un invito discreto e ironico ad appropriarsi del proprio futuro tornando ai cibi dei nostri nonni.

La presentazione del volume — organizzata a Catania dal Teatro Stabile e dal Comune, davanti ad oltre quattrocento persone di cui un centinaio in piedi, nella suggestiva cornice settecentesca del cortile Platamone — ha riscosso consensi sia per il contenuto, sia per le atmosfere create dall'attrice Mariella Lo Giudice, dal compositore Paolo Buonvino, e dai cantanti Luca Madonia, Rita Botto e una sorprendente Patrizia Laquidara, (oltre a Chiara, una bambina non vedente che ha cantato "La cura"), che hanno ripreso alcuni successi del cantautore arran-



Franco Battiato (a sinistra) alla presentazione del libro

«Sono diventato vegetariano quando ho scoperto che un'oliva ascolana conteneva mortadella e salsiccia»

giati in modo del tutto originale. Un cocktail di colori, di suoni e di sapori presentato con garbo dalla stilista catanese Marella Ferrera, anche lei vegetariana («come Franco, sono sempre a disagio quando mi capita di essere invitata a pranzo o a cena: i padroni di casa non sanno mai cosa preparare»), che per un paio di ore ha dialogato in maniera leggera con gli autori.

«Un paio di anni fa - dice Battiato - in un ristorante di Macerata, assaggiando un'oliva ascolana, improvvisamente ho sentito milioni di cellule del mio corpo gridare come per ribellarsi. Ho chiesto al cameriere cosa ci fosse dentro e mi ha fatto un elenco: carne di maiale, mortadella, salsiccia, insomma dentro un'oliva c'era una salumeria in forma atomizzata. Da quel momento sono diventato vegetariano». Da quel mo-

mento è nata l'idea di mettere su carta i dialoghi che il musicista fa abitualmente con il suo "confidente preferito" in fatto di cibo, lo specialista Giuseppe Coco (autore di un altro libro sull'argomento, "Il tesoro della salute"). Ne è uscito fuori un affresco fatto di ricette semplici (le uova alla Battiato, i peperoni in agrodolce, i *trunzi*, ovvero i gambi del cavolo saltati in padella, l'insalata della zia, le cipolle di Giarratana cotte al forno e condite con un filo di olio, le marmellate e i biscotti fatti in casa, e tutta una serie di ricette apprese «quando ero bambino da mia madre, da mia nonna e da mia zia») ma anche di aneddoti divertenti legati alla cultura del cibo: i primi anni a Milano, «quando, proveniente dalla Sicilia, senza una lira, preparavo i maccheroni ai quattro formaggi, nel senso che buttavo giù i primi formaggi che capitavano», e gli anni più recenti: «Una volta, in via Etnea, a Catania, vidi due carabinieri a cavallo. Incrociai un tizio con una pancia pazzesca e il collo taurino, che si fermò ad osservare. Era estasiato. A un certo punto disse: "Comu ma mangiassi na bella fedda di carni 'i cavaddu"».

© RIPRODUZIONE RISERVATA