

Le fiabe dette bene e benedette

di Bruno Tognolini

La cucina casalinga e il ristorante

I cibi cucinati in casa e quelli mangiati al ristorante hanno pregi e difetti in equilibrio pari. I cibi cucinati in casa sono nostri, cucinati con la maestria dell'affetto, noti e sicuri in ogni loro fase; ma appunto in quanto noti son sempre quelli, il noioso confortante repertorio dei sapori di tradizione familiare; e poi bisogna faticare a fare i piatti. I cibi mangiati al ristorante sono stranieri, cucinati (o così dovrebbe essere) con la maestria della professione, curiosi e inediti, gustati senza doversele guadagnare con faticose preparazioni e pulizie; ma per altro verso, appunto, sono estranei, non son preparati da noi per chi amiamo o per noi da chi ci ama, e non li sentiamo mai del tutto sicuri per la salute.

Io affronterei così l'antinomia fra i racconti narrati ai bambini dalla viva voce di un adulto e quelli riprodotti da un apparecchio: come quella fra cibi fatti in casa e mangiati fuori.

La voce viva e la voce riprodotta

La lettura di storie ai propri figli (o alunni, o altri piccoli ascoltatori) aggiunge all'esperienza narrativa l'ingrediente primario della comunicazione affettiva, viva e presente. Quell'unica e insostituibile persona riveste la sua unica e irripetibile emanazione coi colori e le forme rutilanti della storia che la sua voce offre: la storia diventerà tre volte più forte. Ma per altri versi l'adulto che legge non è un attore, un regista, un musicista, non può offrire la varietà di toni e timbri, musiche e suoni che una narrazione professionale su supporto audio, quando è ben fatta, garantisce. Non solo: mentre, ascoltando una storia letta dal genitore, il bambino starà probabilmente attento e immobile, ascoltando una fiaba narrata da un apparecchio è più probabile che se ne distolga e giochi. Seduto per terra e circondato dai suoi giocattoli-attori, potrà accompagnare e arricchire la fiaba con la "messa in scena" di eventi giocosi, più o meno coerenti con la narrazione che ascolta, ma che comunque l'arricchiscono con un'eco creativa personale, con la storia parallela che le sue mani vanno costruendo in tempo reale.

Capra e cavoli

Qualcosa cambia anche per l'adulto che offre la narrazione nelle due modalità. Come cucinare e fare i piatti costa fatica, mentre al ristorante si è serviti di tutto punto, così accendere l'apparecchio e caricare una fiaba per i propri bambini è fuor di dubbio meno faticoso che leggergliela personalmente. Ma non bisogna scordare che quella che per noi è fatica può diventare dono, atto d'affetto e cura, che moltiplica e magnifica la ricchezza della fiaba.

Insomma, esattamente come mangiare in casa o al ristorante, leggere storie ai propri bambini ad alta voce o accendere un audiolibro in uno stereo non sono né devono essere modalità alternative, esclusive o peggio sostitutive una dell'altra, ma possono essere integrate ed equilibrate.

Del resto chi mangia solo e sempre in casa punisce se stesso precludendosi una grande quantità di cose buone, e una grande complessità di conoscenza; e chi mangia solo e sempre al ristorante si punisce negandosi il nutrimento impalpabile dell'affetto, e forse prima o poi si avvelena.

La sapienza della borsa della spesa

Ciò detto, allora, a quale ristorante delle fiabe portare i nostri bambini, per fargli mangiare qualcosa di speciale senza rischi e con buon profitto? Mi sento di consigliare con convinzione la trattoria di cucina fiabesca “Da Mamma Nadia” Malverti. Il cofanetto “Si conta e si racconta” propone un menù di fiabe scelte di ottima qualità e pregevole cucina: cinque stellettes nel Gambero Rosso dei ristoranti di storie raccontate.

Gli ingredienti, comperati da “Mamma Nadia” con una ricerca filologica accurata sui mercati più genuini d’Italia, sono di prima eccellenza: Bio, DOC, DOP, OGM-free e via certificando. Venti fiabe della tradizione popolare italiana nella loro forma nativa, ruspante, dialettale, colte quindi alla sorgente della filiera, prima di ogni altro trattamento linguistico o redazionale (se non quello dei “contadini raccoglitori” originali, che hanno nomi come Pitrè, Imbriani, Lombardi Satriani e altri). E sappiamo come già la scelta degli ingredienti, la sapiente geografia dei mercatini, sia all’origine delle buone ricette. Le venti fiabe sono scelte bene, una selezione che rispecchia la varietà delle regioni e delle tradizioni, ma anche degli spunti, degli argomenti, dei toni e degli accenti drammatici e comici, truci o strampalati o sognanti. Insomma, un’ottima base per la cucina.

La bella favella di fiaba

E poi comincia la cucina. Le venti fiabe ruspanti di dialetti sono mondate nella lingua italiana. Sono tradotte bene, in una ottima lingua, la migliore possibile: quella che non si fa notare. Che parla con l’aria di dire cose di ogni giorno, col fraseggio breve e concreto delle fiabe, che fluisce con noncuranza elegante e divertita, con mite calviniana leggerezza: ma attenzione, con altrettanto calviniana molteplicità ed esattezza.

E qui mi sento di dare un consiglio. Quando in questo bel flusso di favella di fiaba, in apparenza sciolto e semplice e in realtà molteplice e esatto, passa galleggiando qualche parola ignota, se una maestra o una mamma per caso o per scelta ascolta insieme al bambino, si avvalga della semplice funzione dal “Pause”. Stoppa il flusso e chiede: “Lo sai cos’è il ciabattino? La badessa? La saetta? Cosa sono cento onze? Che vuol dire buggerare? Se non lo sai te lo spiego io. E se non lo so neanche io, cerchiamo insieme in questo librone che si chiama Vocabolario”.

La lingua italiana si impara, e si cura e si salva, anche così. Per evitare la povertà di parole, che è sempre povertà di pensiero, per evitare che il fagottello lessicale di un ragazzo si riduca alle striminzite 500 parole (500 pensieri) della TV di stato e di mercato (oramai quasi identiche), questa è la giusta ricetta. A donargli le parole “taggato”, “velina”, “zippare” e cento altre, ci penserà il mondo là fuori; a insegnargli “badessa”, “saetta”, “buggerare”, e altre quante si può, può pensarci la fiaba millenaria piena zuppa di vitamine per il pensiero, con la mamma e la maestra lì accanto pronte a fermare e donare le parole.

I sapori forti

Le fiabe antiche hanno sapori che a noi moderni possono parere forti, e che possiamo temere troppo forti per i nostri figli di oggi. Un bambino tagliato a metà per il lungo, che continua a vivere nelle due parti; un nobile bel giovane che prende a palettate in faccia la Cenerentola che sarà sua sposa; e altre punte sparse qua e là di gusto forte.

Anche qui dobbiamo fare un salto cognitivo e culinario. I bambini, nell’ascoltare le storie, usano una punteggiatura emotiva diversa dalla nostra: quelli che a noi possono parere spunti troppo forti, per loro sono spesso passaggi necessari, talora addirittura divertenti. Nella fiaba di Hansel e Gretel non li colpisce la strega che ingrassa i bambini per mangiarseli, ma il fatto che i due fratellini siano abbandonati dai genitori nel bosco.

I bambini di oggi si nutrono abitualmente (noi li nutriamo) di sapori forti: basta pensare a ciò che alla sera vedono in massa compatta nella TV di stato e di mercato, basta pensare al ketchup mescolato a maionese che spremono sulle patatine. Se qualche volta li portiamo per mano a conoscere i sapori forti di altri secoli e regni, come il formaggio Puzzone di Moena o il sanguinaccio, scopriremo forse che hanno palati non più forti e corazzati, ma semplicemente diversi dai nostri: li turbano e li disgustano altre cose.

E poi ricordiamo cosa scrive Montale nella bizzarra poesia “I bambini”: “I bambini non hanno amor di Dio, né opinioni: | se scoprono la finocchiona, sputano pappe e emulsioni”.

La cucina sapiente del teatro

Ecco infine l’ultimo capitale passaggio nella cucina di fiaba del cofanetto “Si conta e si racconta”: la cottura. Otto attori, otto amici e compagni di una scuola di teatro bolognese si incontrano dopo trent’anni e realizzano insieme, sotto la guida di Nadia Malverti, quest’opera. La mano è ferma, la voce sicura, la maestria è quella di chi ha “resistito” nei regni ardui di un mestiere come quello dell’attore per tutti quegli anni, e ha il piacere e l’onore a ritrovarsi coi vecchi compagni di studi a lavorare fianco a fianco in una bella impresa scintillante.

Il risultato – il minestrone, la rattatouille, la misticanza – è dei più riusciti. Le voci si alternano diverse e molteplici di fiaba in fiaba, o nella stessa fiaba: alcune suadenti e vicine, altre buffe e bizzarre, altre solenni e antiche: tutte fiabesche.

Perché la loro maestria d’attore è la più vera, quella che resiste agli anni: quella che Maurizio Maggiani chiama, nel suo romanzo “Il viaggiatore notturno”, Utile Bellezza. Come la lingua italiana messa in campo da Nadia Malverti, l’arte della loro voce si mette al servizio della fiaba, non le si antepone, non ridonda e non esonda dal Compito, che è antico e poderoso. Il risultato è il più magico di tutti: sembra che gli attori non ci siano. Sembra che le fiabe si raccontino da sole. Che si affaccino dai loro millenni lì, davanti a noi, fresche e vive. Ed è esattamente il contrario: è proprio perché gli attori ci sono con tutta la loro consumata maestria, perché son lì davanti a noi, così freschi e vivi e bravi da dare senza sembrare vita e freschezza, e Utile Bellezza, a queste venti fiabe italiane del tempo antico.

Ed eccole

Ed eccole, quindi. Le fiabe, linguaggio bambino solenne e perenne. Cucinate, oppure mangiate fuori. Benedette da voce di mamme, dette bene da voce d’attori.