



PENTOLE E PAROLE

TOMMASO MELILLI

Nel Mare di Mezzo il gusto naviga libero

JOHN JULIUS NORWICH RACCONTA LA STORIA DEL MEDITERRANEO. FATTA DI DOMINAZIONI, GRANDI SCAMBI E DELIZIOSE RICETTE

J OHN Julius Cooper, visconte di Norwich, è stato uno dei più prolifici e originali divulgatori britannici. Si faceva chiamare col titolo nobiliare, quindi John Julius Norwich: era nato nel 1929 ed è morto nel 2018, a quasi novant'anni. Dopo un periodo di carriera diplomatica, lasciò perdere e si dedicò per il resto della vita alla scrittura e, in particolare, a quel mestiere che in inglese si chiama *popular history*. In Italia la parola "divulgativo" riferita a un'opera o a un libro è in genere poco meno che un insulto: sottintende che l'approccio dell'autore sacrifichi la precisione per raccontare le cose in modo più accessibile e semplice. È un peccato, perché vedendo le cose in questo modo ci si ritrova a non leggere la Storia seria perché è noiosa, e a non leggere nemmeno la Storia divertente perché è imprecisa e quindi inutile.

Non sono molti i titoli di Norwich disponibili in italiano, ma pochi mesi fa Sellerio ha pubblicato quella che è forse la sua opera più importante: *Il Mare di Mezzo: una storia del Mediterraneo*. È un volume di oltre mille pagine, ma paradossalmente molto agi-

le da maneggiare, che parte dagli Egizi e arriva fino ai postumi della Prima guerra mondiale. Il metodo di racconto è molto semplice e al tempo stesso sorprendente: trovano spazio solo i popoli e le vicende europee, mediorientali e nordafricane che si affacciano sul Mediterraneo. Della rivoluzione francese, per esempio, si parla pochissimo, perché succede a Parigi; in compenso c'è molto Napoleone, perché era corso. Non ci sono il Portogallo né l'Europa del Nord, e nelle prime pagine l'autore si scusa di aver dimenticato uno dei più antichi stati mediterranei, e cioè il Principato di Monaco. Norwich è preciso, moderatamente pettegolo, e talvolta esilarante nel suo garbato modo di raccontare le cose nei 33 capitoli di questa storia infinita.

Che è anche alimentare. Secondo un'etimologia immaginaria, il nome di questo piatto, "scapecce", deriva dal nome del più antico food writer della latinità, Apicio (sarebbe quindi *ex apicius*). In realtà viene probabilmente dall'arabo al-sikbaj, che durante la dominazione della Sicilia avrebbe prodotto *escabeche*, e poi a Napoli *scapecce*.



Sotto, mappa di Giovanni Antonio da Varese del 1574 e John Julius Norwich autore di *Il Mare di Mezzo* (Sellerio, pp. 1.140, euro 20)



Zucchine a scapecce

GLI INGREDIENTI

6 zucchine,
300 ml d'olio d'oliva,
1 mazzo di menta,
2 spicchi d'aglio,
mezzo bicchiere d'aceto di vino,
sale e pepe



COME PROCEDERE

Tagliate le zucchine a rondelle di 3 millimetri. Prendete una grande padella, versateci l'olio, e quando è caldo frigate tutte le zucchine in più volte. Frigate anche gli spicchi d'aglio, e di volta in volta trasferite le zucchine dorate e croccanti in una ciotola. Non è necessario asciugare le zucchine dall'olio in eccesso. Una volta fritto tutto, salate, pepate, e quando sono ancora calde versate l'aceto e la menta. Lasciate riposare almeno una notte. □

© RIPRODUZIONE RISERVATA