

LA SCRITTRICE

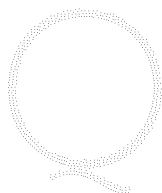
SIMONETTA AGNELLO HORNBY

Disegno di Riccardo Mannelli



“Un filo d’olio” è un lungo racconto autobiografico fra memorie infantili e riti familiari che si ritrovano anche nei romanzi della scrittrice siciliana. Al centro della narrazione la cucina e le ricette. “Volevo resuscitare quel mondo, il rapporto con i contadini e i loro saperi”

FRANCESCO ERBANI



Quando ha immaginato *Un filo d’olio*, Simonetta Agnello Hornby ha pensato ai suoi figli e ai suoi nipoti. Ma non solo a loro. Dopo romanzi di grande successo (da *La Mennulara* a *La monaca*, tutti editi da Feltrinelli), la scrittrice siciliana che da quarant’anni vive a Londra facendo l’avvocato dei minori abbandonati e delle famiglie alle quali vengono sottratti i bambini, ha raccolto in volume i ritagli di una memoria infantile nella casa di famiglia a Mosè, vicino ad Agrigento, che le foto restituiscono nella gentile architettura primi Ottocento. Al centro dei ricordi figurano la cucina e il cibo. In appendice, a cura della sorella Chiara, c’è un apparato di ricette. E il libro, appena uscito, è già schizzato nelle classifiche dei più venduti.

Ma oltre che a figli e a nipoti, a chi ha pensato?

«Alle mie clienti di Londra».

Le sue clienti?

«Sono giovani madri, poco più che ventenni, cresciute in case-famiglia, dove non hanno imparato nulla e da cui escono trovandosi a vivere una vita falsa. Conoscono uomini violenti, spesso spacciatori. Mettono al mondo figli che il tribunale porta loro via».

E che cosa c’entra la cucina?

«Non ne sanno nulla e invece la cucina è una forma di salvezza. Quando vengono nel mio studio capita che nell’attesa le mie segretarie preparino con loro dei

sandwiches. Cucinare vuol dire condividere, farsi bastare quel che c’è, darsi delle regole, imporsi un ordine».

Che cosa l’ha spinto a raccogliere racconti e ricette della sua infanzia?

«Volevo far rivivere la cultura della tavola di casa nostra e tributare un omaggio a mia madre e a mia zia, che avevano una speciale passione per la bellezza. E così, con mia sorella Chiara, abbiamo visto che le ricette della nostra infanzia trascinavano personaggi e atmosfere».

Le ricette aprono mondi.

«Da tempo volevo trascrivere quelle che mia nonna Maria aveva annotato in un piccolo quaderno con le pagine numerate e un indice alla fine. Quel libriccino mi ha sempre incantato. Poi mi sono accorta che mia nonna, dal passato, voleva che scrivessi di lei. Quindi quel progetto è mutato. In *Un filo d’olio* la memoria viaggia insieme alle ricette».

E quel progetto su sua nonna?

«Sarà il mio prossimo romanzo: si intitola *Maria lo piglia amaro*».

Torniamo a *Un filo d’olio*. La narrazione si concentra sulle estati. La campagna, l’orto, le visite, i riti della vacanza. Perché?

«Andavamo a Mosè alla fine di

maggio e ci restavamo diversi mesi. In quel periodo si concentrava la parte migliore della vita familiare. Volevo resuscitare quel mondo: il rapporto con i contadini, i loro saperi, le scoperte di bambini, gli amori. Per noi il cibo era quel che producevamo e che dovevamo imparare a combinare in tanti modi. L’olio, gli ortaggi, i pistacchi, le mandorle, la cerimonia della *famiata*, cioè la panificazione, la pasta con le zucchine fritte, il *pisci d’ova*, una frittata che aveva forma di pesce. I grandi parlavano della riforma agraria. Si sentiva la pressione della mafia. Noi imparavamo e ci divertivamo».

Nei suoi romanzi di solito la memoria è fervida di materiali narrativi, trasfigurati, rielaborati. Qui invece è memoria allo stato puro.

«Questi ricordi sono indelebili. Con mia sorella li abbiamo verificati uno a uno per mesi. Poi abbiamo confrontato ogni cosa con i figli dei contadini che ancora lavorano a Mosè. Rievocare l’infanzia ha scaldato il mio cuore di emigrante».

Un capitolo è dedicato alle mennulari, le raccogliatrici di mandorle. E ce n’è una, Angela, particolarmente sensuale. È lei il modello del romanzo che nel 2002 segnò il suo esordio come scrittrice?

«Per certi aspetti sì, per altri no. Le *mennulari* erano tutte ragazze da marito, poverissime. Si adattavano alla raccolta per fare il corredo. Per anni venivano sempre le stesse, se qualcuna mancava era perché si era sposata. Restavano da noi vari giorni, la loro verginità andava protetta, per cui dormivano tutte insieme lontane dai contadini. Angela era la più spigliata,

aveva gli occhi azzurri e mentre lavorava intonava un canto forte e melodioso. A fine raccolto guidava una grande festa, che era uno degli avvenimenti memorabili delle vacanze. Appariva vestita come una donna moderna, sandali rossi e un abito fruscante di finta seta. L’atmosfera era intensamente erotica».

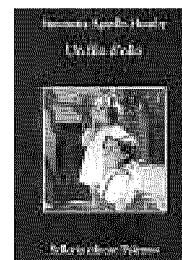
E la mennulara del romanzo?

«Ha qualcosa di Angela, ma solo qualcosa. Nel libro la immagino con l’infanzia stravolta da una violenza carnale ad appena dodici anni».

Un’ultima cosa. In *Un filo d’olio* il dialetto è più marcato che non in alcuni romanzi. Perché?

«Tutto a Mosè avveniva in dialetto. Il mio non è un uso conscio. E poi adopero sempre il siciliano quando non trovo parole migliori in italiano».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



UN FILO D’OLIO di Simonetta Agnello Hornby **Sellerio** pagg. 266, euro 14

Avvocato

Ho pensato alle mie clienti londinesi, che dell’importanza del cibo non sanno nulla

