



Dna Chef: il romanzo di Roberta Lepri tra Tremiti e Maremma, passato e lockdown

Descrizione

Tutto comincia alle Tremiti, a San Domino, precisamente, dove il toscano Giovanni, oppositore del fascismo viene internato nel 1940 e dove si arrangia con la cucina, tanto da essere ricordato dagli isolani per un piatto di tagliatelle al sugo di ricci di mare che gli darÃ , in qualche modo, fama. Poi lÃ si ferma, mette su famiglia, il figlio Bruno finisce allâ€™Ilva di Taranto, dove si ammala di fibrosi polmonare, una malattia letale causata dallâ€™amianto, mentre il nipote Guido intraprende la carriera di cuoco, con lâ€™ambizione di diventare uno chef.

Il quale, per eseguire le ultime volontÃ del padre, torna a San Domino, che avrÃ la sua importanza nella vita di Guido. PerchÃ da poco arrivato alle Tremiti, quando â€œil presidente del Consiglio Conte dichiara che lâ€™Italia Ã unâ€™unica zona rossa e che dallâ€™11 marzo il lockdown sarÃ totaleâ€•. Il che metterÃ alla prova le grandi doti di Guido, che, come giÃ il nonno Giovanni, si troverÃ nella condizione di arrangiarsi in cucina. Siamo parlando di un romanzo straordinario edito da [Voland](#)

ale abbiamo rivolto qualche domanda



Lei Ã nata in Umbria e vive a Grosseto, ma in questo

suo nuovo romanzo tutto parla di Puglia. Da dove nasce questo fiume sotterraneo?

Nel settembre del 2019 ho trascorso una settimana alle Tremiti per effettuare immersioni subacquee

(mi immergo dal 1987 e sono istruttore Fips/Cmas), e ho avuto cos'altro modo di visitare queste isole incantevoli, luogo inespugnabile e di confino fin dai tempi di Augusto. Quella è stata la mia ultima vacanza prima del grande lockdown. Un pensiero felice che mi ha consolato nei momenti di smarrimento e solitudine. È stato naturale decidere di ambientare l'una parte del romanzo, come gesto di amore e gratitudine.

L'idea del romanzo parte dalla figura di Giovanni, toscano, che arriva alle Tremiti come confinato politico durante il fascismo, e subito alle prove con una condizione tutt'altro che ideale per quel che riguarda il cibo. Da qui le sue invenzioni per rendere più sopportabile la prigionia. Ecco, la cucina è un po' il filo rosso che unisce tutta la storia del libro e lei ne parla con passione e competenza. Quanto è di personale in questo?

Io vivo a Grosseto da quando ero bambina ma sono nata a Città di Castello. Mi considero quindi per metà toscana e per metà umbra, proprio come i nonni di Guido. Tutti i personaggi del libro si trovano in qualche modo a vivere lontani dalla propria terra d'origine ma ne conservano le abitudini culinarie, proprio come faccio io, che ogni Natale preparo i cappelletti in brodo di cappone. Sono una cuoca appassionata e credo che il cibo sia capace di trasmettere amore e la gentilezza con cui viene preparato. Studio le ricette, le provo, sperimento. A marzo del 2019 ho anche sperato di partecipare a [Masterchef](#). Purtroppo, dopo due gradi di selezione, alla fine non sono stata scelta.

Il personaggio di Giovanni quali legami ha con la realtà? Nei ringraziamenti scopro che per la sua figura si è rifatta addirittura a un internato triestino, che poco ha a che fare con la Toscana da cui proviene Giovanni.

Giovanni è un personaggio inventato, nato nella mia immaginazione dopo una visita al museo dello Spedale degli Innocenti di Firenze, un luogo deputato fin dal 1445 alla cura dei bambini soli o abbandonati. Decisi che avrei scritto un romanzo in cui uno dei personaggi chiave sarebbe stato un orfano fiorentino cresciuto in quell'istituto. I ringraziamenti all'internato triestino sono per avermi dato la possibilità, tramite la sua testimonianza, di ricostruire le condizioni di vita dei confinati alle Tremiti durante la **Seconda Guerra Mondiale**. Specie per quanto riguarda la penuria di cibo e la difficoltà nel procurarselo.

Il protagonista principe per Guido. Quanto la Puglia, la cucina e i piatti pugliesi, fanno parte della sua formazione?

Ho tra i miei amici uno chef pugliese molto determinato e disposto a qualsiasi sacrificio per la propria arte. Mi ha davvero colpito il suo modo di vivere e le difficoltà che ha dovuto affrontare per affermarsi. È stato lui a introdurre alle meraviglie culinarie di questa terra che amo. Pettole, mostaccioli, orecchiette, chiancaredde... senza dimenticare lo streetfood rappresentato dai panzerotti e dal panino con il polpo che il protagonista mangia al porto di Taranto. Guido discende da umbri e toscani ma è nato in Puglia e cucinando porterà la sua regione in giro per il mondo.

Un pensiero per la Tremiti. Si può dire che il romanzo inizia e finisce con esse. Alla fine, lei consegna al lettore anche la ricetta delle famose tagliatelle al sugo di ricci di mare. Insomma le Tremiti hanno proprio stregato?

Considero le isole Tremiti un paradiso in terra e sono convinta che la loro bellezza sia riuscita ad addolcire il dolore che i confinati provavano a causa della segregazione. Immersi nello splendore selvaggio dei luoghi, credo che in qualche modo arrivassero comunque a sentirsi liberi. Io, in ogni caso, sarei pronta a fare una lunga prova.

Diego Zandel

Roberta Lepri, Dna chef, Voland, pag. 148, â, -. 16,00

CATEGORY

1. Arte e Cultura

POST TAG

1. +romanzo
2. Covid
3. cucina
4. Diego Zandel
5. food
6. Lockdown
7. Maremma
8. Masterchef
9. piatti tiÃ“ici
10. Puglia
11. Roberta Lepri
12. Toscana
13. Tremiti
14. Voland

default watermark

Categoria

1. Arte e Cultura

Tag

1. +romanzo
2. Covid
3. cucina
4. Diego Zandel
5. food
6. Lockdown
7. Maremma
8. Masterchef
9. piatti tiÃ“ici
10. Puglia

11. Roberta Lepri
12. Toscana
13. Tremiti
14. Voland

Data di creazione

03/10/2023

Autore

zandel

default watermark