

Cibo e identità. Il caso siciliano

di Mary Taylor Simeti

Parlare di un “caso siciliano” a proposito del nesso fra cibo e identità non è semplicemente una scelta dettata da esigenze editoriali, e neppure un inchino alla patria adottiva da parte di chi scrive. Rispecchia piuttosto la confluenza di due nodi fondamentali dell’essere siciliano, oserei dire di due ossessioni. Palese e spesso rimarcata è quella per il cibo: i siciliani si dilettano per ore a sviscerare il piatto iconico della pasta con le sarde – se è lecito aggiungere del pomodoro; se i finocchietti devono essere di montagna e, in tal caso, a quale altitudine andrebbero raccolti – oppure a scrivere dotti articoli sul corretto genere grammaticale di quelle rinomate palline di riso ripiene che i palermitani chiamano arancine, mentre per i catanesi sono arancini. Molto più difficile sarebbe accertare se questa ossessione gastronomica sia atavica, derivata da secoli di fame, oppure se nasca da una tradizione culinaria potente in quanto millenaria, evoluta per incremento e senza contrasti violenti, in quanto nuovi ingredienti e tecniche arrivati con ogni invasione furono pur sempre portati da gente proveniente dal bacino della “dieta mediterranea”. (Eccezione fatta per i normanni, un pugno di cavalieri che si distinguevano, più che per il loro mangiare, per la loro capacità di riconoscere il valore del nuovo che andavano incontrando e di adottarlo poi ai propri fini, l’alta cucina della corte arabo-palermitana compresa.)

Meno nota forse è la preoccupazione ossessiva dei siciliani di autodefinirsi, quasi vien da dire di spiegarsi addosso. Da anni avevo già notato – fra fastidio e divertimento – la mania dei siciliani per l’auto-ritratto, la diffusa abitudine di far dichiarazione delle proprie virtù: «Io sono una persona senza peli sulla lingua...» oppure «Io non farei mai male a una mosca...», spesso seguito da un «ma» che in sostanza nega quanto prima detto. Un vizzo, lo consideravo, nulla di più. Non l’avevo nemmeno rapportato al commento di una mia amica, americana e antropologa, che una volta mi disse: «Adoro tuo marito: è l’unico uomo siciliano che ho incontrato che non sente l’esigenza di spiegarmi cos’è la mafia».

Mi c’è voluto del tempo per capire che si trattava di tasselli da incastrare. L’illuminazione mi venne quando mi si chiese di preparare delle

conferenze sulla Sicilia per un gruppo di americani in circumnavigazione dell'isola. Adattandomi all'andatura di crociera, proposi fra le altre una conferenza intitolata "Sicily by novel" – la Sicilia a passo di romanzo. Ripresi alcuni degli autori siciliani del Novecento più noti e tradotti, cercando di trovarvi dei fili comuni con cui tessere per questo pubblico americano un ritratto dei siciliani. Mi resi conto ben presto che furono gli autori stessi a provvederci. Ignoro se questa necessità di dare spiegazioni della propria terra e della propria gente sia sentita dagli scrittori delle altre regioni italiane; per quelli siciliani pare veramente impellente.

Il testo più conosciuto, più citato (e che sicuramente provoca più risentimento nei siciliani) è il famoso discorso nel *Gattopardo* in cui il principe spiega il carattere dei suoi compatrioti all'inviato del re, Chevalley, arrivato da Torino con l'incarico di offrire a Salina la nomina a senatore del Regno. Discorso che inizia così:

In Sicilia non importa fare male o fare bene: il peccato che noi Siciliani non perdoniamo mai è semplicemente quello di fare [...]. Il sonno, caro Chevalley, il sonno è ciò che i Siciliani vogliono, ed essi odieranno sempre chi li vorrà svegliare¹.

Per i siciliani di oggi questa descrizione non è soltanto diffamatoria, ma anche anacronistica. Il conte Giuseppe Tasca, fondatore della casa vinicola Tasca d'Almerita a Regaleali e protagonista della rivoluzione vitivinicola siciliana che ha avuto luogo nella seconda metà del Novecento, dissentiva con forza quando la stampa lo etichettava come "l'ultimo gattopardo". Lui si vedeva piuttosto pioniere di una nuova generazione di siciliani, una generazione non più sonnolenta ma intraprendente, la generazione alla quale il giornalista Gaetano Savatteri, milanese di origine ma cresciuto a Palermo, ha appena dedicato un libro intitolato *Non c'è più la Sicilia di una volta*.

La Sicilia è cambiata, ci dice Savatteri, e «non si capisce perché l'immagine della Sicilia debba restare invece inchiodata a grandi intuizioni di scrittori, artisti, registi o fotografi di ieri»². Il libro è piacevole, ricco di spunti per capire meglio i cambiamenti in corso nell'isola, per individuare quegli elementi del nuovo che possono darci una ri-definizione della Sicilia. Forse non è soltanto un caso che il primo capitolo s'intitoli *L'isola da mangiare* e inizi con una discussione delle propensioni gastronomiche dell'ispettore Montalbano.

1. G. Tomasi di Lampedusa, *Il Gattopardo*, in *Opere*, edito da G. Lanza Tomasi e N. Polo, Mondadori, Milano 1996 (II ed.), p. 121.

2. G. Savatteri, *Non c'è più la Sicilia di una volta*, Laterza, Roma-Bari 2017, p. VIII.

Secondo Savatteri, Andrea Camilleri «non scopre la cucina e la pasticceria [siciliane], che esistevano da molto prima che il commissario Montalbano entrasse nella trattoria San Calogero. Camilleri fa molto di più: “inventata” la cucina siciliana come genere letterario, come elemento essenziale del racconto della Sicilia»³.

Qualche pagina più in là, Savatteri spiega che:

Oltre il celeberrimo timballo di maccheroni [nel *Gattopardo*], però, la letteratura siciliana mai aveva avuto il cibo al centro della scena. Poco o niente: qualche costicina di castrato nel *Giorno della civetta* di Leonardo Sciascia, un pezzo di formaggio pecorino nel *Conversazioni in Sicilia* di Elio Vittorini. [...] Mangiano poco e male i contadini e i pescatori di Giovanni Verga, mentre i personaggi di Luigi Pirandello si nutrono perlopiù di sofismi⁴.

Qui Savatteri cade, a mio parere, in una trappola, sviato da una falsa distinzione fra un timballo e un pezzo di formaggio, fra “cuisine” e cibo, dando quindi maggior importanza al primo soltanto grazie alla lussuosa sensualità sia degli ingredienti, sia del linguaggio con cui il timballo viene descritto. Il «gusto e appetito» con cui il protagonista di *Conversazioni in Sicilia*, emigrato di ritorno in Sicilia, mangia il pane e formaggio comprato prima di salire sul traghetto, nel quale riconosce «antichi sapori delle mie montagne, e persino odori, mandrie di capre, fumo di assenzio, in quel formaggi»⁵, è meno elegante, forse, ma certamente non meno intenso, non meno emotivamente carico delle sensazioni provate dai commensali del *Gattopardo* davanti alla vista del timballo: «L'oro brunito dell'involucro, la fragranza di zucchero e di cannella che ne emanava non erano che il preludio della sensazione di delizia che si sprigionava dall'interno quando il coltello squarciava la crosta»⁶.

Abbagliato dal lunghissimo elenco di pietanze siciliane servite al commissario Montalbano, pietanze che in verità appaiono interscambiabili, scelte a caso come generici esempi di “sicilitudine”, Savatteri trascura la forte funzione metaforica assunta dal cibo negli scrittori siciliani antecedenti a Camilleri. Lo stesso timballo di Lampedusa racchiude in sé l'antica storia gastronomica della Sicilia: la pasta portata dagli arabi, la crosta dolce che contrasta col ripieno salato nel modo prediletto dall'era barocca, il gusto per i contrasti nel quale la cucina francese importata dai monsù fatica a fare breccia, anche quando quest'ultimi riescono a infilarci i tartufi.

3. Ivi, p. 4.

4. Ivi, p. 6.

5. E. Vittorini, *Conversazioni in Sicilia*, in *Le Opere Narrative*, vol. I, Rizzoli, Milano 2000, p. 576.

6. Tomasi di Lampedusa, *Il Gattopardo*, cit., p. 83.

Se qui è in deferenza ai gusti dei suoi ospiti che il principe preferisce il sicilianissimo timballo a posto della “brodaglia” francese, nella scena del ballo a casa Pantaleone, egli soddisfa soltanto il gusto proprio quando trascura *beignets* e *profiteroles* scegliendo due “paste delle vergini”, dolci iconici, adatti a un uomo di mondo, sì, ma profondamente radicato, seppur con lo stesso garbo del suo autore, nella propria isola nativa.

Ancora più esplicita è la valenza simbolica della gelatina al rum che viene smantellata alla fine del primo capitolo, smantellamento che riflette lo sfascio delle fortune aristocratiche e il crollo del regime borbonico:

si presentava minacciosa, con quella sua forma di torrione appoggiato su bastioni e scarpate, dalle pareti lisce e scivolose impossibili da scalare, presidiata da una guarnigione rossa e verde di ciliege e pistacchi; era però trasparente e tremolante e il cucchiaino vi si affondava con stupefacente agio [...]. Esilarato dall'aroma del liquore e dal gusto delicato della guarnigione multicolore, il Principe se la era goduta assistendo alla smantellamento della fosca roccia sotto l'assalto degli appetiti⁷.

Se il formaggio, il pane e le aringhe, tutte quante metafore importanti in *Conversazioni in Sicilia*, vengono scartate da Savatteri, visto che Vittorini stesso definiva il libro come un'allegoria che solo per caso ha luogo in Sicilia, che dire del seguente brano, tratto da *Le città del mondo*, romanzo mai completato ma sicuramente la più intensamente siciliana fra le sue opere?

[...] è con mano gentile che aggiunge latte al siero della marmitta, malgrado la faccia che ha agra e scontrosa. Che modi può avere un pastore, nobili, accurati, anche quand'è un vecchio nero che non gusta più molto le cose della vita! Per forza, poi, la ricotta è delicata. Ci dà in un sapore soave tutto quello che il formaggio ci darà in acuto a stagionatura conclusa. Ed è subito che ce lo dà, caldo, caldo. Noi potremmo averla in un quarto d'ora se fossimo loro due. Ci pensi, marmocchio? Avere già il pane sminuzzato nella ciotola, e aspettare lì attorno alla marmitta che i primi fiori bianchi vengano a galla nel verdino del siero annuvolato di vapore [...]⁸.

Qui il linguaggio non ha nulla da invidiare a quello di Lampedusa; la ricotta fatta dai pastori è portatrice dell'antico mondo pastorizio della Sicilia esattamente come il timballo del principe racchiude le antiche tradizioni del suo mondo aristocratico.

Questo brano ci riporta inoltre a un altro elemento fondamentale della poetica di Vittorini, quello del cibo non goduto ma soltanto intravisto e agognato, come nel caso del nonno e nipote di cui sopra, che spiano di

7. Ivi, pp. 52-3.

8. E. Vittorini, *Le città del mondo*, Einaudi, Torino 1969, p. 79.

nascosto i pastori al lavoro, oppure cibo semplicemente immaginato, come nel racconto *Il Sempione strizza l'occhio al Frejus*, tragicomico capolavoro in cui una famiglia settentrionale si riunisce giornalmente attorno a una tavola perfettamente apparecchiata per fingere di mangiare il cibo che non ha i mezzi per comprare.

E per quanto riguarda i contadini e i pescatori di Verga, si rimanda il lettore a *I sapori della modernità* di Gian Paolo Biasin, e specificamente al capitolo dedicato a *I Malavoglia* in cui lo studioso dimostra come la fame, il cibo e l'atto del mangiare forniscono gli elementi portanti della struttura di questo romanzo⁹.

I Malavoglia fu pubblicato nel 1881; la sovrapposizione di identità culturale e cibo si riscontra quindi nella letteratura siciliana da oltre centotrenta anni, e con un'intensità che Camilleri, per quanto godibili siano i suoi racconti, ci offre soltanto in versione annacquata. Quest'antica saggezza dei romanzieri risulta oggi confermata dagli studiosi. Per secoli relegato dall'accademia ai margini effimeri o frivoli dell'attività umana, ormai il cibo occupa un posto d'onore in tante discipline accademiche. Ce lo dice lo storico: «[...] la cucina contiene ed esprime la cultura di chi la pratica, è depositaria delle tradizioni e dell'identità del gruppo»¹⁰. Oppure l'antropologo: «Il cibo [...] porta messaggi riguardanti status, genere, etnicità, religione, identità, e altri regimi socialmente costruiti»¹¹.

In fine, ce lo dice il neurologo: grazie alle nuove tecniche di *imaging* cerebrale, sappiamo adesso che l'elaborazione di sensazioni olfattive e gustative avviene nella stessa area del cervello dove vengono elaborate le emozioni, le idee morali e le conseguenti decisioni, la zona finora poco esplorata che si chiama *insula frontale*¹².

Qui occorre fare una netta distinzione fra cibo come portatore d'identità culturale e cibo come moda, o piuttosto cibo come portatore di appartenenza a un mondo *à la page*, a una cosmopolita cultura gastronomica che si tinge spesso di élitismo oppure di superiorità morale auto-assegnata, una superiorità calibrata secondo il rigore biologico della coltivazione o il numero di chilometri percorsi.

Nella Sicilia contemporanea questa distinzione sfuma: la moda gastronomica qui ha assunto un'importante dimensione di riscoperta, alla

9. G. P. Biasin, *I sapori della modernità. Cibo e romanzo*, il Mulino, Bologna 1991.

10. M. Montanari, *La cucina, luogo dell'identità e dello scambio*, in Id., *Il mondo in cucina: Storia, identità, scambi*, Laterza, Roma-Bari 2002, p. VII.

11. E. Newton Anderson, *Everyone Eats: Understanding Food and Culture*, New York University, New York 2005, p. 6 (trad. dell'autore).

12. S. Blakeslee, *A Small Part of the Brain, and its Profound Effects*, in "New York Times" website, 6 February 2007.

ricerca delle antiche tradizioni che erano state sepolte negli anni Ottanta, almeno a livello più cosmopolita, sotto un diluvio di panna, caviale e salmone affumicato, una cucina internazionale e insipida che aveva scacciato il maccu di fave o la pasta con le sarde dai menù palermitani. In provincia le tradizioni mantenevano la loro vitalità ma nella città capitale trovare un ristorante che servisse la vera cucina siciliana era diventato un'impresa.

La corrente cambiò in sintonia, mi pare, con una ripresa di orgoglio siciliano dovuto al successo del famoso maxi-processo e alla forte reazione, spontanea e sincera, dei siciliani di fronte alla morte di Falcone e Borsellino. Riscoprire la parte più sana della loro cultura comportava, seppur a un livello minore, anche la riscoperta della loro antichissima cucina.

Ignoro se siano stati fatti degli studi sul perdurare dell'attaccamento dei siciliani alle loro tradizioni culinarie, e comunque mi pare difficoltoso elaborare un meccanismo per misurarlo se non attraverso un'indagine sulla dieta di un campione esteso, cosa che ovviamente esula da questo lavoro. Questo per quanto riguarda i siciliani in patria; per quelli che sono emigrati all'estero, anche da più generazioni, mangiare i cibi della loro patria d'origine rimane tutt'ora un pilastro portante d'identità e appartenenza, come ci spiega l'antropologo Sidney Mintz, anche se in questo brano si riferisce a soldati in servizio all'estero:

[...] trovandosi in una terra remota, si sentono pure deprivati di quelle rappresentazioni materiali della loro cultura che sono concretizzati in architettura e in forme linguistiche (edifici familiari, cartelli stradali, pubblicità). In tali circostanze, che possono essere alienanti, gli oggetti che possono "portare" un senso spostato di cultura, quali cibi e bevande, assumono un incrementato potere potenziale¹³.

Ma qui il discorso si complica – o almeno per quanto riguarda gli Stati Uniti, l'unica istanza di cui ho sufficiente conoscenza per poterne parlare – perché il mangiare all'italiana lì non ha rappresentato soltanto simbolo di appartenenza ma anche stigma (il "wop" che puzza di aglio) e stereotipo (la mamma italiana che imbriglia la famiglia in una rete di pasta al pomodoro).

Anche qui i limiti della mia conoscenza mi costringono a rivolgermi alla letteratura, ma in questo caso il corpus è più limitato e di più recente datazione che non nella madre terra. Le voci degli italo-americani sono state a lungo zittite dal generico pregiudizio americano verso chi proveniva dall'Europa meridionale, e anche fortemente inibite dal trauma provocato dal caso Sacco-Vanzetti. Le poche personalità che emergevano nel mondo della cultura, con poche eclatanti eccezioni come Frank Sinatra, hanno avvisato la

13. S. W. Mintz, *Tasting Food, Tasting Freedom. Excursions into Eating, Culture and the Past*, Beacon Press, Boston 1996, p. 27 (trad. dell'autore).

necessità di anglicizzare i loro cognomi: Francesca Vinciguerra, scrittrice e traduttrice di classici italiani che vanno dal *Decameron* a *Conversazioni in Sicilia*, fu costretta dai suoi editori a firmarsi “Frances Winwar”.

È soltanto nei tardi anni Sessanta che i cognomi italiani cominciano a brillare più copiosi, prima nel mondo dello spettacolo (De Niro, Pacino, Scorsese, Coppola, per citarne solo alcuni) e poi in quello letterario (De Lillo, Talese, Puzo, Barolini). La Barolini ci arriva più tardi dei suoi colleghi maschi ed è forse meno conosciuta, ma allo stesso tempo più pioniera: il suo romanzo *Umbertina* appare nel 1979, seguito nel 1985 da *The Dream Book. An Anthology of Writings by Italian American Women*, di cui è stata ideatrice e curatrice. Nell'introduzione a questa antologia, la Barolini ci spiega le ragioni per questo risveglio femminile ritardato:

Vennero per la maggior parte da antenati senza l'innata attitudine all'apprendimento come quello degli ebrei; arrivarono parlando dialetti regionali e la maggioranza non leggevano né scrivevano in nessuna lingua; arrivarono senza una tradizione letteraria; vennero da un mondo dominato dai maschi, dove il loro ruolo ancillare era rigidamente e immutabilmente ristretto a casa e famiglia; vennero come collaboratrici dei loro uomini, come madri dei loro figli, come portatrici delle vecchie usanze culturali. [...] passarono generazioni prima che potessero acquisire gli strumenti della scrittrice nascente, l'istruzione, la sicurezza di linguaggio, il tempo libero da dedicare alla lettura, e il *privacy* in cui riflettere¹⁴.

Il mio primo incontro con la letteratura italo-americana¹⁵ è avvenuto attraverso un'antologia, *la bella figura 1988-1992. A choice*, regalatami dalla sua curatrice, la poetessa Rose Romano. Nel leggerla, pur senza rifletterci sopra, fui colpita dalla frequenza con cui gli scrittori e le scrittrici rappresentati adoperassero metafore alimentari. Il pomodoro e il fico, la pianta o il frutto, nel giardino o nel piatto, compaiono insieme con altri cibi nella grande maggioranza dei brani. La stessa Romano ne fa un uso efficace:

I'm tired of being expected to solve / all my problems with pasta, / however efficacious that might be. / I'm tired of being overlooked and then / categorized as colorless, / as though I've never had / a good spaghetti fight in my life. / I'm tired of being told to / shut up and assimilate. / I'm tired of being stirred around / in a melting pot as though / I'm not a human being, / but a plum tomato¹⁶.

14. H. Barolini (ed.), *The Dream Book. An Anthology of Italian American Women Writers*, Schocken books, New York 1987, p. 4 (trad. dell'autore).

15. Adopero qui il termine “italo-americano” per rispettare l'usanza italiana, ma avrei tuttavia preferito onorare la scelta dei direttamente interessati di chiamarsi “Italian American”, dando così pari dignità al loro patrimonio d'origine.

16. Sono stufa che mi si chieda di risolvere / tutti i miei problemi con un piatto di pasta, / per quanto ciò possa essere efficace. / Sono stufa di essere trascurata, / poi categorizzata

La comunità di donne italo-americane non è rimasta estranea al movimento femminista che ha inondato gli Stati Uniti (e anche l'Italia) negli anni Settanta, movimento i cui valori erano in netto contrasto con quelli ereditati dalle loro madri. Questo movimento è coinciso con un risveglio di orgoglio in quanto italiane. L'America stava riscoprendo la cultura del dopoguerra italiano: i nomi di Fellini, Visconti, Calvino e Lampedusa diventarono moneta comune e poi, negli anni Ottanta, gli americani cominciarono a capire come la cucina italiana non si limitasse a pizza, spaghetti *with meatballs* e cotoletta alla milanese, ma comprendesse centinaia di varianti regionali, toscane, siciliane, pugliesi ecc., sconosciute e affascinanti. Se fu causa d'incrementato disagio, allo stesso tempo questa coincidenza divenne fonte di grande creatività, non solo ma soprattutto per le donne.

Scrivere di cibo e scrivere di vita sono interconnessi nella cultura italo-americana, perché esaminare il nostro rapporto col cibo significa esaminare noi stessi, oltre il nostro rapporto fra questi "noi stessi" e la famiglia, la comunità, e alla società in senso largo [...] di solito, al cuore della storia di emigrazione di ogni famiglia, c'è una storia del cibo o, piuttosto, della mancanza di cibo, una storia di povertà devastante, malnutrizione, malattia, fame e carestia¹⁷.

Quest'ultimo brano proviene dalla penna di Louise DeSalvo, studiosa di letteratura inglese, autrice di importanti saggi su Virginia Woolf, e in questo caso curatrice, assieme a Edvige Giunta, di *The Milk of Almonds. Italian American Women Writers on Food and Culture*. Nelle pagine della loro introduzione a quest'antologia, le curatrici proseguono con il ricordarci che «Il cibo fornisce alle scrittrici italo-americane non solo linguaggio e immagini con cui esprimere il rapporto ambivalente con cui loro, in quanto donne, mantengono con lo spazio domestico, ma diventa anche un modo attraverso il quale possono articolare le complessità di identità etnica»¹⁸.

Andrebbe precisato che il cibo invade tutta la cultura italo-americana, e non solo quella parte espressa dalle donne. Il poeta Daniel Anthony Sarago ci dà una "non-verità" di triste comicità:

come sbiadita, / come se non avessi mai in vita mia / lottato a tirare gli spaghetti. / Sono stufa di sentirmi dire di / Stare zitta e assimilarmi. / Sono stufa di essere rigirata / in un crogiolo come / non fossi un'essere umano, / ma un pomodoro a pera. Da *Vendetta* di Rose Romano in *La bella figura 1988-1992. A choice*, San Francisco 1993, p. 36 (trad. dell'autore).

17. Dall'introduzione degli editori, Louise DeSalvo ed Edvige Giunta, a *The Milk of Almonds. Italian American Women Writers on Food and Culture*, The Feminist Press, New York 2002, pp. 8-9 (trad. dell'autore).

18. Ivi, p. 11 (trad. dell'autore).

I sit here, in yet / another “Nouveau Italian” / restaurant and listen to / the Anglo waiter’s struggle: / “Ga-No-Chee,” he says / to the upscale couple / who want to know how / to pronounce the name of / “those delightful little / potato dumplings”.

“Ga-No-Chee,” they repeat / in unisono, nodding their heads / in reverence to the mistake / they take for an ethnic secret.

I sigh into my wine glass / And ache for the sight of / grandma’s floured hands / slowly forming the shell / of the tender gnocchi / with thumb and fork / on the yellow formica table, / me at her feet, playing on / the blue linoleum floor¹⁹.

Per l’uomo italo-americano, però, il rapporto col cibo scorre più tranquillamente, in parallelo al tiremmolla del rapporto con la famiglia. Consumatore soltanto, egli si svincola dalle complessità che investono la donna-provveditrice. Almeno in questo campo, credo, non gli si chiede una ridefinizione di sé.

La coppia americana che s’incuriosisce e si entusiasma per gli gnocchi oppure, nelle parole di un’altra autrice, Stephanie Susnjara, il *mainstreaming* dell’aglio²⁰ sono segni di una maggiore accoglienza della differenza. La cucina italiana, assieme a quella cinese e quella messicana, è diventata la più popolare degli Stati Uniti; i ristoranti etnici si trovano ovunque, anche in zone rurali. Per ogni popolo migrante, la propria cucina è servita non solo a mitigare la nostalgia della patria, non solo come elemento di coesione e identità, ma anche come arma potente nella lotta per essere accettato e rispettato. In un momento in cui la curiosità e la passione gastronomica si stanno allargando a tanti e vari livelli della società, il cibo si presta in modo particolare a coadiuvare l’integrazione, fatto da non sottovalutare in un mondo sconvolto dalla globalizzazione e da migrazioni di dimensioni epiche.

19. Sono seduto qua, in ancora / un altro ristorante / “Nouveau Italian” e ascolto / il cameriere Anglo in difficoltà: / “Ga-No-Chee”, dice / alla coppia cicchosa / che vuole sapere come / si pronuncia il nome / di “quelle deliziose piccole / palline di patate”. “Ga-No-Chee”, ripetono / in coro, chinando il capo / in reverenza all’errore / che prendono come un segreto etnico. Sospiro nel mio bicchiere di vino / per la vista agognata / delle mani infarinate della nonna / lentamente formando la conchiglia / dei teneri gnocchi / con pollice e forchetta / sul tavolo di formica gialla, / me ai suoi piedi, giocando / sul linoleum blu del pavimento. D. A. Sarago, *The Untruth*, in *La bella figura*, cit., p. 30 (trad. dell’autore).

20. S. Susnjara, “*Allium Longicuspis*”, in *Our Roots Are Deep with Passion. “Creative Nonfiction” Collects New Essays by Italian American Writers*, ed. by L. Gutkind, J. Clapps Herman, Paperback, New York 2006, p. 200.

