

Il Foro ellenico

*DOSSIER: SCRITTORI E POETI
TRA FORTI IDENTITÀ
E NUOVE CONTAMINAZIONI*

*I Tesori
della Magna Grecia
a Catanzaro*

*IL GUSTO DELLA MEMORIA
QUANDO IL CINEMA INCONTRA
LA GASTRONOMIA*

Forellenico

pubblicazione bimestrale
a cura dell'Ufficio Stampa
dell'Ambasciata di Grecia in Italia
Anno VIII - n° 3-2005

In copertina:

set del film "Un tocco di zenzero"

Collaborazione giornalistica

Teodoro Andreadis Synghellakis

Impaginazione

E.d.S. Realizzazioni Grafiche

Hanno collaborato a questo numero

S. Athanasopoulos, T. Cavasino,
N. Roumeliotis, S. Settis, C. Tiliakos

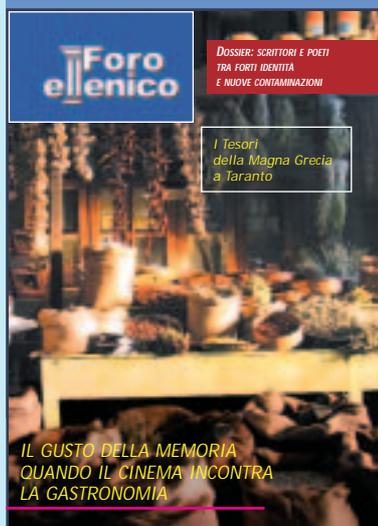
00198 Roma - Via G. Rossini, 4
Tel. 06/8546224 - Fax 06/8415840

e-mail ufficiostampa@ambasciatagreca.it

e possibile consultare la versione digitale di
Forellenico presso il sito internet:

www.ambasciatagreca.it

dove potete trovare anche informazioni
sull'attualità politica e culturale della Grecia



IN QUESTO NUMERO

- 4** La riscoperta della Magna Grecia
di Salvatore Settis
- 6** Con un tocco ...di zenzero
di Nikos Roumeliotis
- 12** Slow Food: riscoprire il piacere del mangiare
di Teodoro Andreadis Synghellakis
- 14** ...il primo boccone di Grecia per sempre il migliore...
di Cristina Tiliakos
- 14** La forza delle "materie prime" nella cultura
gastronomica Greca
di Teodoro Andreadis Synghellakis
- 18** Anche l'occhio vuole la sua parte
Licia Granello e la cucina greca
- 18** L'opinione di Gianfranco Vissani, chef
- 19** Innovare ...rispettando la tradizione
- 20** La cucina greca a Roma
- 22** "Maneggi politico-culinari"
di Eleni Kalogheropoulou
- 23** Dossier "Memoria identità e contaminazioni"
Scrittori e poeti greci e di origine greca all'estero
di Tiziana Cavasino e Sissy Athanassopoulou
- 39** L'istituto ellenico di Venezia
di Maria Mondelou



Il terzo numero di Foro Ellenico nel 2005 con... un tocco di zenzero ed una esplosione di odori, colori, sapori e ricordi.

I colori e gli odori della cucina greca, caldi come quelli della terra, ormai l'autunno è alle porte, ma anche aspri e carichi di significati come nel bellissimo film di Tassos Boulmetis "UN TOCCO DI ZENZERO" che è riuscito a varcare la soglia di casa ed avere dopo tanti anni di ...magra un notevole successo anche in Italia dove - eccezion fatta per l'opera di Teo Anghelopoulos - il cinema Greco rimane sconosciuto.

La storia ed il cibo, perché la cucina è anche cultura e i profughi greci di Costantinopoli, di Smirne, dell'Asia Minore hanno portato nelle loro valigie la loro grande civiltà variopinta di spezie e di ricordi. Prendendo spunto dal film di Boulmetis, "Politiki Kouzina" il titolo originale, abbiamo deciso di curiosare, tra esperti e non, per capire cosa si sa e cosa piace della cucina greca in Italia, paese capostipite di quella dieta Mediterranea che, spesso dimentichiamo, non è solo un modo di mangiare ma un modo di vivere.

Mangiare in compagnia, il cibo come via di comunicazione per l'uomo, animale sociale di natura e spesso un "dialetto" usato dai politici di professione, come afferma la collega greca Eleni Kalogeropoulou che ai rapporti dei nostri politici con la cucina ha dedicato un libro.

Della Grecia del nostos parla anche il dossier culturale di questo numero dedicato agli scrittori Greci che vivono all'estero parlando la lingua madre o solo sognando in quella lingua che fu dei loro nonni... Culture antiche senza confini: la grande civiltà Bizantina nei 50 anni dell'Istituto Ellenico di Venezia, e una grande mostra, dedicata alla Magna Grecia. La Storia, con un destino comune, oggi, per le "colonie e per la madre patria": riuscire non solo ad essere fieri del passato, della tradizione, ma essere, anche, consapevoli della responsabilità di mantenerla, come sottolinea il curatore della mostra di Catanzaro, professor Salvatore Settis nell'intervista che ci ha concesso.

Il cibo degli dei, gli scrittori greci all'estero, quando l'Italia meridionale era greca... un'ulteriore occasione per conoscerci.

Buona lettura
Viki Markaki

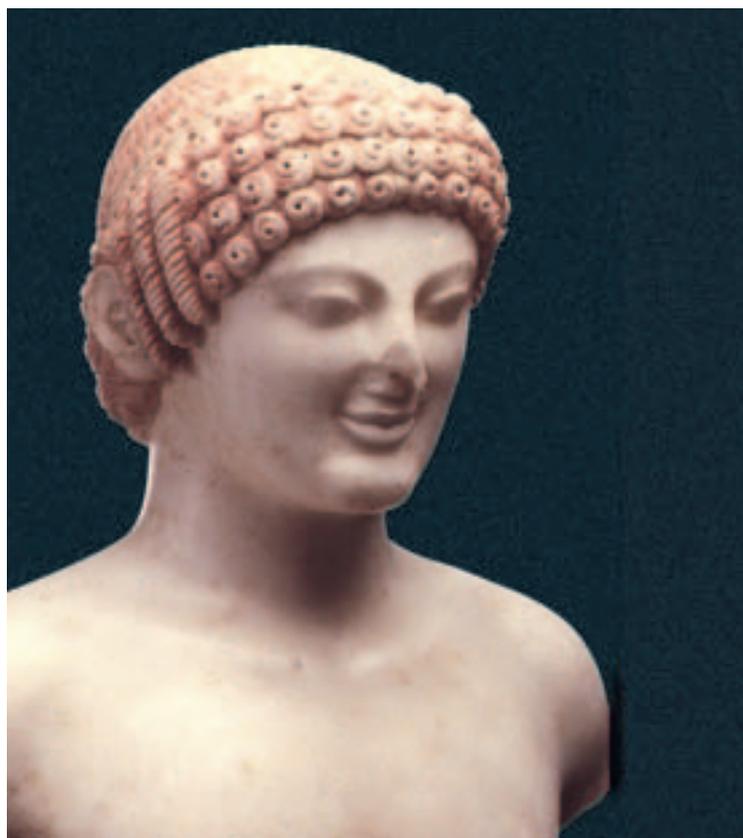
La Riscoperta della Magna Grecia

di Salvatore Settis

I templi di Paestum, le Tavole di Eraclea, e poi via via tutti gli altri tesori riportati alla luce in un territorio nel quale affondano le nostre radici. E che può rilanciarsi proprio grazie all'archeologia

Magna Graecia, l'antica formula che ha dato il nome all'università di Catanzaro e a questa mostra che celebra la settima ricorrenza della sua fondazione, è espressione nota a tutti, ma utilizzata (nelle generazioni recenti) in sensi diversi, qualche volta perfino opposti. Da un lato, infatti, essa serve a condensare efficacemente una storia antica e illustre, quella evocata (per citare Tomasi di Lampedusa) dai "nomi voluttuosi e atletici di Sibari e di Crotona", e insomma si presta, specialmente a chi quelle regioni abita oggi, come un tema e un motivo di orgoglio e di vanto, di "patriottismo locale". Ma non dimentichiamo che, dall'altro lato, la stessa identica formula è stata usata con significato riduttivo, se non vagamente denigratorio, da chi ha voluto chiamare "intellettuale della Magna Grecia" uno dei nostri politici, di cui voleva forse suggerire l'arcaico arroccarsi in una cultura ormai defunta.

Questa esposizione e questo catalogo non condividono, ed è ovvio, né l'uno né l'altro punto di vista. Abbiamo voluto, al contrario, mostrare la marcata discontinuità fra l'età della colonizzazione greca in Italia meridionale e in Sicilia e l'epoca moderna; e perciò raccontare, in una mostra che sin dal nome



(Magna Graecia. Archeologia di un sapere) evoca la fatica dell'indagine archeologica, il lento e sempre incompiuto risorgere di quelle antiche civiltà dopo secoli di oblio. In questo percorso narrativo, il filo rosso è non tanto la storia della Magna Grecia, quanto la sua graduale riscoperta dal Settecento in qua.

Ma perché Megale Hellas, Magna Grecia, una Grecia "grande" rispetto a quella balcanica? "Grande" non per dimensioni geografiche, ma per la



**in alto Kouros di Reggio - Marmo
Fine VI – inizi V secolo a.C. - Soprintendenza
per i Beni Archeologici della Calabria**

**a sinistra Trono Ludovisi
Marmo tasio 465-455 a.C. Roma, Museo
Nazionale Romano, Palazzo Altemps**

forza e l'intensità della tradizione pitagorica, che sembra aver inventato questa formula (non però prima del II secolo a.C.). Italia, invece, fu nel V secolo, e forse prima, il nome dell'estrema penisola calabrese, poi esteso gradualmente fino alla Puglia e alla Campania, fino ad abbracciare l'intera penisola, fino alla barriera delle Alpi. E mentre il nome d'Italia mostrava tanta vitalità e forza

d'annessione in senso puramente geografico, quello di Magna Graecia sempre rimase limitato all'ambito culturale, e perciò designò porzioni cangianti dell'Italia, ma sempre limitandosi alle città greche sulla costa. Fu il Settecento il secolo della riscoperta della Magna Graecia: il dorico di Paestum stupì allora i dotti d'Europa, che vi trovarono norme e proporzioni ben diverse da

Statuetta di satiro
Bronzo
Seconda metà
del IV secolo a.C.
Da Armento
Monaco Staaliche
Antikensammlungen



La mostra "Magna Graecia. Archeologia di un sapere", a cura di Salvatore Settis e Maria Cecilia Parra, è ospitata nel Complesso Monumentale di San Giovanni a Catanzaro. È un'iniziativa dell'Università Magna Graecia di Catanzaro con il sostegno della Regione Calabria. Viene presentata la storia della civiltà greca d'Occidente, dalle scoperte dell'età illuminista fino a quelle più recenti.

Vasi, statuette in terracotta, rare sculture in marmo, utensili, oreficerie, corredi funerari, iscrizioni, libri antichi, incisioni e quadri provenienti dai principali musei archeologici dell'Italia meridionale e d'Europa. Più di ottocento i reperti che vengono esposti. Dalle tavole bronzee di Eraclea rinvenute nel 1732 sino alle ultime scoperte. Per l'esposizione è stato adottato un criterio cronologico con le sezioni – "L'inizio della storia", "I fondatori", "La Magna Grecia oggi" – mettendo anche in evidenza il prezioso contributo di importantissimi archeologi tra i quali Paolo Orsi, Quintino Quagliati e Umberto Zanotti Bianco.

I visitatori possono ammirare il materiale miceneo di Rocavecchia in Puglia, i corredi arcaici di San Montano a Ischia, come anche il famosissimo Trono Ludovisi - uno dei prestiti - forse realizzato in questa zona nel 470 a.C.



Pinax votivo con Hermes e Afrodite sul carro Argilla 470-760 a.C. da Locri Epizefiri, santuario di Persefone Reggio Calabria, Museo Nazionale

quelle, considerate universali, del romano Vitruvio. Le Tavole di Eraclea (scoperte nel 1732) rivelarono anche agli antiquari più avidi di nuovi testi antichi quali tesori potessero celarsi nel sottosuolo della Magna Grecia, e gli scavi di Ercolano e Pompei, città romane ma ricchissime di rimandi alla cultura greca, fecero della Campania (in un'epoca in cui i viaggi in Grecia erano rari e difficili) il più prezioso scrigno archeologico dell'antichità.

L'unità d'Italia venne qualche decennio dopo l'indipendenza della Grecia, che non solo ne aveva aperto le frontiere ai dotti di tutta Europa, ma aveva subito generato un nuovo impulso a studiare, con indagini archeologiche non meno che storiche, la storia antichissima di quel nuovo Paese. L'identità della nuova Grecia venne in tal modo a costruirsi, con l'ausilio della scienza archeologica, riannodando il filo con la Grecia classica, e cancellando tendenzialmente ogni traccia intermedia. La riscoperta dell'arte greca di Grecia coinvolse in quelle generazioni archeologi e dotti di tutti i paesi europei (specialmente Germania, Francia e Inghilterra), fecondando e rinnovando profondamente gli studi di archeologia classica. Ma a questo processo gli italiani parteciparono, all'inizio, tutto sommato assai poco. Gli studi di archeologia greca, infatti, di per sé non erano organici al problema dominante allora in Italia, quello della definizione di un'identità nazionale che il giovane Paese, formatosi come entità statale fra il 1859 e il 1870, sentiva il bisogno di fondare e di legittimare proiettandola all'indietro.

A questo scopo "serviva" assai di più il passato autoctono, romano, italico o etrusco. La grecità, al contrario, non era un buon ingrediente per la nuova coscienza nazionale dell'Italia unita (che aveva in

Roma il suo centro di gravità), e si prestava male anche alla definizione di coscienze locali, contraddittorie rispetto all'idea unificante di un'Italia tutta governata da Roma. Le antichità regionali della penisola furono, ciò nonostante, esplorate come componenti di una futura identità nazionale; ma quella greca non poteva essere che una fra esse (come la sarda, l'italica, la veneta, l'etrusca), e in ogni caso interessava solo l'Italia meridionale e la Sicilia.

Su questo sfondo, le antichità che si venivano riscoprendo in Italia meridionale e in Sicilia furono viste più nel quadro della conoscenza delle antichità nazionali che in quello di uno studio generale della grecità. In molti studi italiani del Novecento, l'arte magnogreca è stata vista come particolarmente originale in quanto impregnata di elementi formali e stilistici di origine "italica" (o comunque locale); in altre tradizioni (soprattutto in Germania) si è preferito classificarla come marginale rispetto agli sviluppi stilistici di Atene e della Grecia "propria". Approcci solo in apparenza opposti, che condividono l'idea di una netta separatezza, di un *Kunstlandschaft* (paesaggio d'arte) magnogreco in qualche misura modificato da mescolanze etnicoculturali con gli "indigeni", e perciò radicalmente diverso da quello della Grecia "propria".

Origini e senso di questa e altre distinzioni si apprezzano solo nel contesto della storia degli studi e delle scoperte, nonché della loro recezione. Ma a essa appartengono anche le immagini "popolari" della Magna Grecia, le opposte retoriche di cui all'inizio si è detto. Non meno degli studi archeologici, esse mostrano con eloquenza che lo studio della civiltà magnogreca e la memoria storica e "identitaria" che se ne è venuta costruendo fra Otto e Novecento hanno, e per molto tempo avranno, cittadinanza speciale in Italia. Un Paese, il nostro, per eccellenza "classico", ma non solo per merito di Roma, bensì anche perché ebbe, e può ancora indagare e coltivare, una propria "Grecia interna". Integrarne sempre più lo studio nell'ambito di quello dell'intera grecità è un compito ricorrente degli specialisti. Non lo è meno l'esigenza di destare la coscienza di tutti i cittadini alla conservazione e alla promozione dei resti di quella Grecia più "nostra" di ogni altra, poiché non può esservi tutela se non condivisa e concepita come elemento potente della società civile e dell'identità civica. Nel Sud d'Italia, la promozione della ricerca archeologica come strumento di autocoscienza e di progresso ha una storia illustre, che il nome di Umberto Canotti Bianco simboleggia al meglio. Questa mostra, che non a caso culmina in scoperte e studi recenti a opera prima di tutto degli organi di tutela, ha l'ambizione di contribuire non solo alla conoscenza della civiltà della Magna Grecia, ma all'impegno di indagarne e tramandarne le tracce alle generazioni che seguiranno.

da "il Sole 24 Ore" del 19/06/2005

A colloquio col professor Salvatore Settis, curatore della mostra, direttore della Scuola Normale Superiore di Pisa

di Teodoro Andreadis Synghellakis

Come si può "riscoprire", guardare da una nuova angolazione, una realtà come quella della Magna Grecia? Qual'è la logica, il filo conduttore nella mostra di Catanzaro?

Quello che ho voluto fare, è far vedere come una stagione culturale così importante, come quella della Magna Grecia per l'Italia meridionale, fosse stata completamente dimenticata. Come la memoria culturale si può perdere e si può anche riacquistare. Dal settecento in poi, c'è una riscoperta. Tutta la struttura della mostra, presenta questa riscoperta della civiltà della Magna Grecia. L'abbiamo divisa in tre sezioni: un primo pezzo in cui si parla dei collezionisti, una seconda parte dei pionieri dell' archeologia sul luogo, nel tardo ottocento e primo novecento, e una terza, che presenta l'attività di tutela delle soprintendenze. Questa è la nostra "trama narrativa".

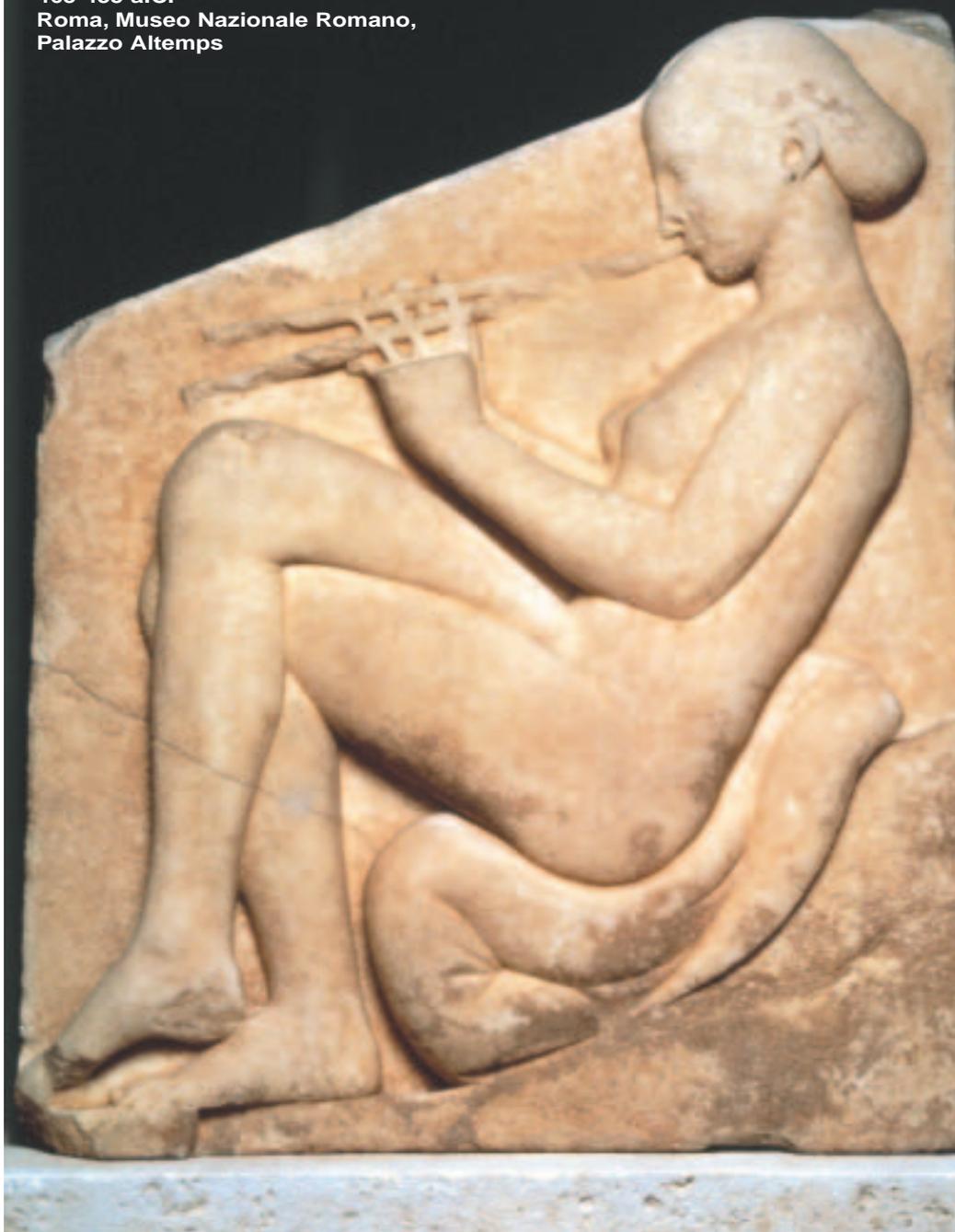
L' Italia meridionale di oggi, come dialoga col suo passato?

Dialoga con una consapevolezza che è enormemente aumentata, correndo tuttavia un rischio: di usare la propria tradizione come una bandiera, ma senza guardarsi realmente dentro. È ovviamente giusto essere fieri della tradizione, ma bisogna anche essere consapevoli della responsabilità di mantenerla. Bisogna continuare a tutelarla, proteggerla, studiarla. Per esempio, la speculazione edilizia, nelle zone archeologiche dell' Italia meridionale, ancora non è stata fermata e questo è senza dubbio un controsenso. Si può fare inoltre anche molto di più per trasmettere questo sapere ai giovani, attraverso la scuola, mostre, progetti educativi. Forma e contenuto della Magna Grecia, sono ben rappresentati, nella nostra mostra, da un Kuros di marmo, materiale abbastanza raro in Magna Grecia. Un' opera molto bella, perchè conserva tracce della policromia antica, recuperato grazie alla Guardia

di Finanza. Era finito in una casa privata in modo illecito. Un ulteriore messaggio per dire che queste opere devono appartenere al patrimonio pubblico, per essere godute da tutti.

La Magna Grecia, agli occhi degli studiosi, è quasi un miracolo culturale. Una parte di Italia che è riuscita a gareggiare in eccellenza con la madre patria per quanto riguarda la produzione culturale.

**Trono Ludovisi - Marmo tasio
465-455 a.C.
Roma, Museo Nazionale Romano,
Palazzo Altemps**





**sopra Neck-amphora a figure rosse Ceramica 340-330 a.C.
Da Paestum, necropoli presso Porta Aurea Napoli,
Museo Archeologico Nazionale**

È un'immagine che trova conferma anche negli studi più recenti?

Secondo me sì. Io sarei ancora più radicale: le città greche della Magna Grecia e della Sicilia, così come quelle, per esempio, dell'Asia Minore, di Marsiglia e della Grecia, formavano una grande unità culturale. Si sentivano parti del medesimo contesto. È chiaro che c'era una differenza tra la madre patria e le colonie, ma gli abitanti erano intimamente greci come quelli di Atene o di Corinto. Pitagora, quando era a Crotona, non era meno greco di quando era a Samo. I prodotti culturali della Magna Grecia, avevano lo stesso valore. A Siracusa, ad esempio, la gente per le strade, sapeva a memoria le tragedie greche recitate ad Atene l'anno prima. Arrivavano scritte e i greci di Siracusa le imparavano subito a memoria. Siamo noi che tendiamo a distinguere più radicalmente di quanto facessero i greci antichi, accentuando le differenze. In realtà era una grandiosa unità culturale, da cui nascono moltissime idee che per fortuna sono ancora vive.

Si è appassionato nel curare questa mostra?

Essendo calabrese, la mia storia personale è radicata in queste terre della Magna Grecia. Nella zona della Calabria da cui vengo si parlava greco fino al 1.400, il dialetto è fortemente impregnato di

greco. C'è una tradizione che si è in parte persa, perché i dialetti si vanno via via uniformando gli uni agli altri. Bisogna cercare di tenere viva la nostra tradizione, anche attraverso le parole greche e anche questa mostra è un modo per rinsaldare il legame con il passato.

Secondo lei potrebbe essere utile portare questa mostra in Grecia, chiedendo magari uno scambio?

Sarebbe sicuramente una cosa utile. Purtroppo però molti reperti ci sono stati concessi in prestito per quattro mesi e non oltre. Organizzare tuttavia delle nuove mostre sulla Magna Grecia in "madre patria" sarebbe molto positivo, non perché gli archeologi greci abbiano bisogno di qualcuno che gli spieghi cose che già conoscono benissimo, ma per far essere ancora più consapevole il pubblico greco di questa grande unità culturale. È una delle più importanti eredità europee, che oggi, parlando appunto di Europa, bisogna ricordare. I confini delle culture antiche andavano ben oltre quelli delle nazioni moderne. Dobbiamo essere in grado di ricrearli anche per il futuro.

□

**sotto Acrolito di Apollo Alaios
Marmo greco 440-430 a.C.
da Cirò Marina, Punta Alice, antica Krimisia,
cella del tempio di Apollo Aleo
Reggio Calabria, Museo Nazionale**



Con un tocco ...di Zenzero

Di Nikos Roumeliotis

Una fiaba. Un lungo ricettario di cucina. Un trattato dei difficili rapporti tra Greci e Turchi negli anni Sessanta. Un film che fa ridere e piangere e un'esperienza che coinvolge tutti i sensi, nelle parole del suo regista Tassos Boulmetis che abbiamo incontrato a Roma per la presentazione del suo film *Politiki Kouzina*. **Un tocco di zenzero** il titolo italiano, uscito l'anno scorso in Grecia con notevole successo. Successo che il film ha replicato in America dopo essere stato presentato al Tribeca film festival di New York e aver commosso non solo i greco-americani, anche se **Boulmetis** con la sua innata modestia continua a dirsi "sorpreso, perché il successo del film era qualcosa che non si aspettava". In effetti non era da aspettarsi tanti applausi per una storia, in primo luogo, così semplice e così immediata. Dopo i titoli di testa, in cui un aggraziato ombrello rosso naviga nel firmamento, ci appare il personaggio di *Fanis Iakovidis* (**Georges Corraface** da adulto, **Markos Osse** da bambino), un astrofisico di Atene, che torna a Costantinopoli, sua città natale, a trovare il nonno in fin di vita. Mentre una barella viene velocemente trasportata in rianimazione, la voce di *Fanis* ripercorre la sua esistenza e le immagini sfilano in una veduta aerea sui tetti e le cupole da Mille e una notte di quella città magica che oggi si chiama Istanbul. Due persone hanno segnato *Fanis* bambino: l'adorato nonno *Vassilis* (**Tassos Bandis**), un filosofo, proprietario di una bottega di spezie, uomo di forti principi e di grande saggezza, che insegnava al nipote i segreti della cucina e gli effetti delle spezie sull'animo umano, introducendolo inoltre all'astronomia che è pur sempre una 'gastronomia'; e l'amica coetanea *Saime*, unico amore della sua vita, che ballava per lui, strappandogli segreti di cucina. Un'infanzia felice quella di *Fanis*, fino alla tragedia dell'espulsione della famiglia dalla Polis. *Fanis* adulto si troverà a fare i conti con il proprio passato e ritornerà in Turchia, sulle tracce del nonno e di *Saime*.

Storia semplice ed immediata, dicevamo, ma sicuramente coinvolgente solo come le favole della nonna possono esserlo. Ma passiamo alla nostra chiacchierata con il regista Tassos Boulmetis, che ci saprà spiegare meglio le ricette della "sua" *Politiki Kouzina*.

Boulmetis. È questo il punto da cui vorrei partire:



il titolo originale è **POLITIKI KOUZINA** che ha un doppio significato in greco, quasi intraducibile. Il gioco di parole è fra la cucina della Polis, della Città per antonomasia cioè Costantinopoli e la cucina politica.

Da una parte volevo parlare delle tradizioni culinarie della minoranza dei greci in Turchia e dall'altra mostrare, attraverso il rito del cucinare, come la politica possa interferire nella vita privata.

Non le sembra un po' difficile da far capire ad un pubblico non greco?

Boulmetis: La Storia con la S maiuscola dovrebbe interessare un po' tutti. E poi quella pagina politica per noi Greci significa molto. Come dice ad un certo punto il personaggio di *Fanis*: "I Turchi ci cacciano in quanto Greci, mentre i Greci ci accolgono come Turchi". Insomma potete comprenderne l'importanza.

Quanto questo suo film è autobiografico?

Boulmetis: Per un 80%! Quando sono stato obbligato a trasferirmi in Grecia, per trent'anni non ho più messo piede in Turchia, nonostante Atene disti da Istanbul 50 minuti d'aereo. Quando mi sono reso conto che si trattava di un blocco psicologico, causato dal trauma infantile, sono partito e, in una



Tassos Boulmetis

sola ora, avevo recuperato tutti i luoghi e i ricordi dell'infanzia, sono persino tornato nella mia vecchia scuola elementare dove mi ha aperto la mia maestra. Il film è nato quel giorno, dopo aver vissuto nel passato ho cominciato a riconciliarmi e a vivere nel presente: ci ho messo dieci anni a scrivere questa favola di cucina, amore e storia.

Ma Politiki Kouzina è un film pensato per chi è andato via da quei posti oppure per chi è rimasto?

Boulmetis: Non mi sono posto questo problema. Credo che i temi siano piuttosto universali.

Ed è proprio così. Vedere un film come **Un tocco di zenzero** mentre vivi e lavori all'estero può avere un effetto doppio: da una parte benefico, fatto di ricordi e sapori tanto richiesti quanto agognati, ma dall'altra anche il suo contrario, rabbia ed insieme tristezza per qualcosa di irrimediabilmente perduto, rimasto relegato in qualche angolo remoto della memoria. E dobbiamo essere contenti per tutte e due le situazioni. In fondo ci appartengono. Ho usato le parole "ricordi" e "sapori" ma anche "rabbia, tristezza e memoria" non a caso: sono quelle che fanno capolino nel film di Boulmetis.

Quale è l'allegoria che si nasconde dietro la storia?

Boulmetis: Perché c'è una allegoria? (ride)

Insomma è solo la storia del cibo e della cucina di Istanbul...

Boulmetis: Il film è diviso in tre parti: gli antipasti, il piatto principale e il dessert. Gli antipasti e il piatto principale li ho vissuti in prima persona, il dessert me lo sono inventato ed è forse la parte più politica del film.

Lei ama cucinare e cosa in particolare?

Boulmetis: Io so cucinare ma non lo faccio mai solo per me. Cucino per i miei amici quando li invito a cena. Non cucino per nutrirmi perché la mia vita ha preso

un ritmo intenso che non mi permette di trovare il tempo. Conosco un paio di piatti di Istanbul e quelli faccio. In particolare amo il fegato fritto con le cipolle e un piatto a base di fagioli rossi

In **Politiki Kouzina** si potrebbe pensare che il protagonista principale sia il cibo. Per più di una sequenza si ha l'impressione di stare seduti a tavola aspettando l'arrivo delle varie portate. I blocchi narrativi si succedono rispettando precisamente la sequenza di un lungo e prelibato convivio fatto di antipasti, piatti principali seguiti dal dessert finale. **Un tocco di zenzero** è l'altra faccia di **Super Size Me** e **Mondovino**. Mentre i due documentari indipendenti denunciano i pericoli per la salute del fast food e gli effetti nocivi della globalizzazione sul mercato vinicolo, il film di **Boulmetis** riconcilia con i sapori e gli odori genuini del cibo, con il valore che può avere un determinato modo di mangiare e bere nei rapporti umani, esistenziali, sentimentali. Tema, questo del cibo, che alcuni film veramente memorabili sono riusciti a sviluppare anche di più rispetto al film del nostro: pellicole come **Il Pranzo di Babette** del danese Gabriel Axel e **L'età dell'innocenza** con i suoi pranzi rituali dell'americano Martin Scorsese. Nella pellicola greca invece il cibo riveste, certo, una parte importante all'interno della pellicola ma svolge, per lo più, una funzione di accompagnamento. È un contorno alle storie dei personaggi e nello stesso tempo segna il passaggio da un momento comico ad uno drammatico o viceversa. Ciò che, invece, vuole fare il regista è sviluppare l'idea di una separazione. In questo caso è il distacco dalla sua città natale e la lontananza da persone che il tempo non è stato in grado di cancellare. Tema piuttosto caro a tanto cinema greco.

A proposito le piace il titolo italiano del film?

Boulmetis: Sì, trovo che sia molto ben scelto ed





efficace. In Italia è un tocco di zenzero, in Spagna di cannella, nei paesi anglofoni è un tocco di spezie... Sapete, una delle più grandi soddisfazioni di un cineasta è quella di vedere i poster dei vari paesi in cui il proprio film viene distribuito con le differenti versioni del titolo! A proposito dell'Italia, vorrei dire una cosa: **Un tocco di zenzero** è stato spesso paragonato proprio a un film italiano, **Nuovo cinema Paradiso**, ed io ne sono estremamente lusingato.

Politiki Kouzina ha un aspetto visionario, pieno di colori forti. Si è ispirato a qualche film per questa sua dimensione?

Boulmetis: C'è un film da cui posso dirmi direttamente ispirato, ma non ci trovereste vere e proprie analogie con **Un tocco di zenzero**: è **Radio Days** di Woody Allen. Io amo molto Allen, e ammiro il fatto che, pur parlando di una comunità esigua come quella degli intellettuali, prevalentemente ebrei, di Manhattan, riesca sempre a comunicare sentimenti universali

È vero che non sono molti i film greci che riescono a fare "carriera" all'estero ma **Politiki Kouzina** riesce finalmente ad andare oltre. Oltre un cinema

a volte chiuso in se stesso e forse criptico, che non sempre riesce a interessare chi è estraneo alla cultura greca. Così **Tassos Boulmetis**, porta nella sua pellicola un soffio di novità: da una parte l'universalità di un cinema come quello di **Teo Anghelopoulos**, ma sostituendo il Mito con la fiaba, e dall'altra parte il "genere", componente ormai dimenticato nel cinema ellenico.

Costantinopoli, Istanbul, è fotografata in maniera particolare nel film: è grigia, cupa, piovosa. E' un'esigenza estetica o serve a commentare uno stato d'animo?

Boulmetis: Entrambe le cose, era un'esigenza estetica e drammatica. Volevo che l'Istanbul contemporanea apparisse così, e tra l'altro è stato un problema, abbiamo aspettato a lungo perché si presentasse con quel clima.

Torniamo a parlare di politica e dei suoi maneggi. Le relazioni tra Grecia e Turchia sono sempre state difficili. È cambiato qualcosa negli ultimi tempi?

Boulmetis: Nella Turchia contemporanea ci sono molti conflitti tra gruppi e culture diverse. Si desidera guardare all'Europa ma c'è anche un'attrazione verso Oriente, in particolare i nostalgici di Kemal. La maggior parte della classe benestante sostiene queste nostalgie, mentre la popolazione più povera è pro Islam e vede con scetticismo la convivenza della Turchia in Europa. Secondo me ci vorranno ancora anni perché la Turchia abbia un'identità veramente europea.

Perché non c'è un happy end?

Boulmetis: Volevo che il finale del film fosse qualcosa di più rispetto ad una storia d'amore. Volevo che assumesse un significato politico.

Una visione non solo "greca" visto che i temi come quello del "nostos" e dell'amore perduto sono temi affrontati da molto cinema mediterraneo, come quello appunto di Boulmetis, che usa persino l'arma del sentimentalismo non con intenti ricattatorii, anche se qualche lacrima viene versata da tutti coloro che conoscono bene una realtà come quella del film, il distacco. Realtà riconoscibile che si fa strada attraverso temi socioantropologici e filosofici come il valore dell'arte culinaria; il tutto con la semplicità di un bambino che ama passare il suo tempo tra i fornelli del nonno. In fondo **Politiki Kouzina** parla di tutti noi e della nostra memoria.

□



Slow Food: riscoprire il piacere del mangiare

di Teodoro Andreadis Synghellakis

Pietro Sardo, Presidente della fondazione Slow Food per la Biodiversità, esperto di prodotti tipici, ci parla della comune eredità delle cucine mediterranee, dello sforzo per mantenere vive le abitudini alimentari caratteristiche di ogni regione, delle tante affinità tra la tradizione culinaria greca ed italiana

Innanzitutto, qual'è lo stato di salute della cucina mediterranea?

Dal punto di vista dell'immaginario collettivo, senza dubbio buono. La gente ne parla molto, o comunque ne sente molto parlare. Credo però che se uno andasse veramente a fondo, per vedere cos'è esattamente la dieta mediterranea, avremmo sicuramente delle sorprese. Non penso che la conoscenza sia davvero approfondita. Dovremmo passare dai convegni scientifici, ad una informazione più di massa, con varie iniziative, come ad esempio i "master of food" che organizziamo, per una scuola popolare di gastronomia. Quando facciamo delle domande, ci sentiamo rispondere che dieta mediterranea vuol dire mangiare pesce e pomodori. Invece la situazione è un po' più complicata. Tutto il discorso delle verdure, della pasta, dell'olio d'oliva, soprattutto nel Nord Italia, non è così ben percepito. È una bella immagine, che merita di essere approfondita nei suoi contenuti.

Da responsabile dei prodotti tipici, avrà una profonda conoscenza anche della cucina greca. Cosa apprezza maggiormente, cosa la attrae?

La cucina greca è abbastanza simbolica, rispetto al "melting pot" di cucine del Medio Oriente. Questa è la cucina popolare, quella che i turisti incontrano andando in Grecia: lo tzatziki, l'insalata "choriatiki", le melanzane, la taramosalata - crema di uova di pesce - eccetera. Secondo me, la cucina greca merita di essere studiata di più, rispetto alla parte non turistica. Le sue radici storiche sono poco note. Io la conosco da lungo tempo e penso che dovremmo tutti compiere uno sforzo per andare oltre questa patina di sette-otto piatti famosissimi, che coprono tutto il resto.

Consiglio tutti i piatti dell'interno, dell'entroterra, che meritano più attenzione: la cucina delle erbe, dell'agnello, la cucina delle carni, delle verdure. Bisogna uscire dall'immagine stereotipata, che limita i confini e le conoscenze, un po' come succede per l'Italia degli spaghetti, quando va a finire che si identifica la cucina italiana con la pasta...

Quali sono secondo lei i punti di contatto più forti tra le due cucine?



Pietro Sardo

Sicuramente l'olio d'oliva, il vino e il pane. Le radici della cucina mediterranea, anche perché siamo nel cuore storico della cultura dell'ulivo e della vite. Anche se l'Italia è tuttora abbastanza divisa in due, mentre in Grecia feta ulivo e vino li troviamo a tutte le latitudini. Da noi invece già a Nord del Po si inizia a cucinare col burro, comincia la cucina dei grassi e del maiale. Ma il centro-Sud ha fortissime vicinanza con la cucina greca, intorno ai nuclei forti della cucina mediterranea. E ci vorrebbe un tentativo comune di valorizzazione, per ritrovare le proprie radici: i legumi, i ceci, le cicerchie, le fave, tutta la cucina che ruota intorno a capra agnello e capretto, questo è il centro della cucina mediterranea, prima ancora della pasta fresca, che è di deri-

vazione araba. Senza dimenticare ovviamente lo scambio intensissimo che c'è stato con i paesi del Medio Oriente. La vera cucina mediterranea, la troviamo nel Sud Italia, in Grecia, in Turchia e in Libano, anche se con delle differenze.

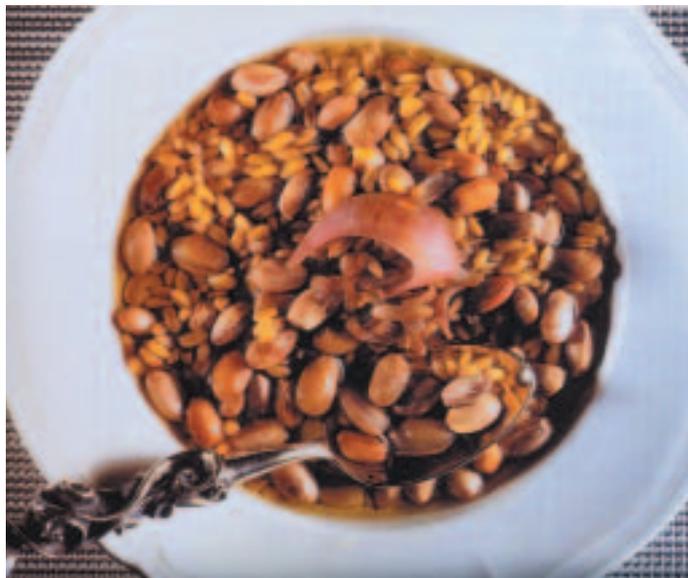
La filosofia dello Slow Food si può rifare anche a delle usanze delle civiltà contadine dove il mangiare era vissuto con altri tempi ed altri ritmi, quasi come un rito?

Sì, ricordando però che lo Slow Food è un'associazione internazionale, quindi di fatto, dobbiamo tener conto delle radici di tutti i nostri soci, dalla cucina della renna per i norvegesi, a quella del vino e del pane per i soci greci. È chiaro però che dal nostro punto di vista, di soci italiani, questo legume c'è ed è fortissimo e credo che questo non vada assolutamente sottovalutato. Anche se è altrettanto importante riuscire a spogliarsi di questa visione "mediterraneocentrica" quando si devono dare giudizi su altre cucine, per capire anche che ci sono altre tradizioni, altri modi di accompagnare le vivande, che non sono i nostri. Penso alla birra, agli alcolici, ai distillati di patate. Noi soci mediterranei, possiamo però creare un nucleo forte, per fare chiarezza sulle nostre radici, e sul concetto di dieta mediterranea, che è stato usato in modo un po' mistificatorio. Basti dire che tendiamo a includere il pomodoro, che è sì ormai un elemento essenziale, ma non fa certo parte delle nostre origini culinarie. Vorrei che riuscissimo ad andare oltre una visione, diciamo così "hollywoodiana" della cucina mediterranea, senza per questo demonizzarla, per riscoprire l'accompagnamento delle erbe spontanee, l'uso delle verdure, dei legumi anche come accompagnamento.

Qual'è il messaggio fondamentale dello Slow Food, dalla Grecia all'Islanda?

Dalla Grecia, transitando per l'Italia, attraverso Roma, è passato questo concetto di cucina come

...ci vorrebbe un tentativo comune di valorizzazione, per ritrovare le proprie radici: i legumi, i ceci, le cicerchie, le fave...



attività nobile dell'uomo. Non solo come mera sopravvivenza, come ricerca della derrata più trasportabile e conservabile, ma come momento di convivialità. Come Slow Food, siamo partiti da questo concetto, da questa idea totalmente greca: il fatto che intorno a una mensa, l'uomo non mangia solo per sopravvivere, ma anche per il piacere, per mettersi in rapporto con gli altri ed il territorio nel quale si trova. Questo è un messaggio universale, che può passare e funzionare attraverso moltissime culture alimentari.

E per concludere, posso sapere le sue impressioni e le sue emozioni, da "spettatore esperto" del film "Un tocco di zenzero"?

È un film che sono andato a vedere con grande passione. Riuscire a capire come attraverso le spezie si sia creato un legume così forte con la Storia, i sentimenti, con le vicende umane, le sofferenze dell'Asia Minore, è stata

una ulteriore prova di come per mezzo del cibo si possa raccontare la storia del mondo. Anche grazie a cibi molto semplici, senza grandi ricerche e analisi di sociologia. A volte basta più "Un tocco di zenzero" per comprendere più a fondo un popolo che non con grandi trattati o enciclopedie. È un film che mi è piaciuto moltissimo, malgrado qualche ingenuità, perché ci ho trovato molta forza e consonanza di sentimenti.

□



...il primo boccone di Grecia

per sempre il migliore...

di Cristina Tiliakos, giornalista gastronomica

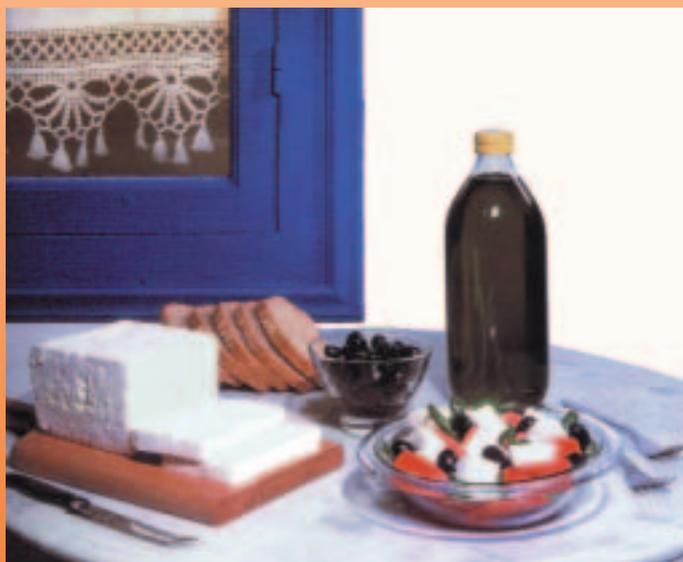
A me la cucina greca piace molto. A cominciare dal caffè, metafora di quella dolce lentezza del vivere che è una delle più belle qualità dello spirito mediterraneo. Così è il caffè. Non bisogna fare l'errore di mandarlo giù tutto di un colpo, come si farebbe con un "espresso", ma si deve lasciare alla polvere il tempo di posarsi sul fondo della tazzina; quindi si può sorseggiarlo pian piano, con calma. Metrio è il mio preferito, né dolce né amaro: giusto. Così come "giusta" è la cucina greca, dove un ingrediente non prevale mai sull'altro, dove una salsa non appesantisce ma accompagna, dove i sapori sono pieni, netti, riconoscibili.

Le materie prime, del resto, sono quanto di meglio esprime la tradizione mediterranea. I cetrioli, per esempio, io li mangio solo in Grecia, nello tzatziki, con tante fette di pane bianco e salato; quelli italiani proprio non li digerisco. Potrei dire che un certo gusto ce l'ho nel sangue o magari nella memoria inconscia, chissà... A casa Tiliacos - va detto - non si mangiava greco. Mia madre Ottavia, romana di origini marchigiane, era ed è tuttora fedele al suo ricettario familiare, peraltro apprezz-

zatosissimo da mio padre Nicola, che pur soffriva di qualche nostalgia gastronomica. C'è da dire che a quei tempi - parliamo degli anni Sessanta - procurarsi materie prime e ingredienti greci era praticamente impossibile, se non previa spedizione dalla madrepatria. Così era per l'olio, il potente, piccante olio d'oliva che circa una volta all'anno ci veniva spedito dalla cugina di papà, che era tornata a vivere a Kalimnos. Un olio tanto diverso, perfino troppo saporito e profumato per noi bambini di città, abituati all'olio comprato dal droghiere! L'odore di quell'olio si spandeva in tutta casa e se chiudo gli occhi mi riempie ancora le narici. Senonché serviva a condire ricette italiane anche a casa dei nonni paterni, grecissimi kalimnioti. Mia nonna Maria Kalavròs era troppo avanti con gli anni per dedicarsi alle faccende domestiche. Sua figlia, la zia Maria, era notoriamente una golosa che però si teneva ben alla larga dai fornelli, se non altro perché era impegnatissima con il negozio di via Quattro Fontane. Anche a casa di nonna, quindi, si cucinava (o meglio, la sua governante cucinava) all'italiana. Papà non si diletta ai fornelli: però un bel giorno prese l'iniziativa di insegnarci a mangiare lo yogurt come se fosse una minestra, cosa davvero stravagante per chi, come noi bambini, conosceva soltanto lo yogurtino anemico della centrale del latte. Per qualche tempo andammo avanti con il barattolo dei fermenti lattici sul tavolo di cucina... poi per una distrazione si ruppe, e l'esperimento finì lì. Peccato.

Qualcosa dalla terra madre, dicevo, ogni tanto arrivava. Un parente in visita o magari la stessa zia Maria che di ritorno dai suoi viaggi riportava, per la gioia di noi bambini, una scatola di cartone che conteneva dei grossi canditi quadrati, di un bel colore rosa acceso o bianco: i lukumi (o "luccumi", come dicevamo noi bambini Tiliacos, estasiati), in genere comprati all'aeroporto di Atene poco prima di imbarcarsi. La prima volta che andai in Grecia anch'io riportai quel souvenir gastronomico che tanto piaceva a mio padre, ghiottissimo di dolci. Talvolta papà veniva sorpreso mentre infilava il cucchiaino da minestra (!) in un certo barattolo colmo di vaniglia, altro peccato di gola conseguente alla visita di qualche cugino di passaggio da Roma.

Parliamo di tanti anni fa ma non è che adesso sia poi così facile trovare a Roma i prodotti greci,



*...su tavolo imbandito di ogni ben di Dio
feci la conoscenza con i mezedes,
mentre bicchieri ripieni di ouzo
tintinnavano in un brindisi senza fine...*



anche nelle grandi gastronomie si resta un po' delusi di fronte alla scelta limitata di delikatessen elleniche. Certo, una buona taramosalata in vasetto nella boutique alimentare si trova senz'altro. Ma non sarà mai come quella lentamente assaporata in quel ristorante con i tavolini sull'acqua nel porto veneziano di Chaniá, a Creta, con il profumo della crema rosata e compatta che si spandeva tutt'intorno in una tiepida sera d'aprile. E fu sempre a Creta che assaggiai un salume eccezionale, una loukanika di carne di maiale speziata e tagliata a cubetti invece che macinata. Ma veniamo al primo e indimenticabile pranzo greco. Ventenne, come meta per la mia prima vacanza all'estero scelsi (ma in realtà non scelsi, era implicito) la Grecia. Tanto per cominciare quella più vicina, dirimpettaia: Paxos nelle Isole Ionie. Con il tempo mi sarei formata una cultura gastronomica che allora non avevo, anzi ero piuttosto "sospettosa", poco incline agli esperimenti gastronomici. Le timidezze svanirono appena messo piede nel giardino della piccola taverna di Gaios, davanti a uno spiedo dove rosolava il più buon capretto arrosto che abbia mai mangiato: il primo boccone di Grecia, per sempre il migliore.

L'apoteosi fu la grande cena della notte di Ferragosto, quando su tavolo imbandito di ogni ben di Dio feci la conoscenza con i mezedes, mentre bicchieri ripieni di ouzo tintinnavano in un brindisi senza fine. E che cena, poi! Keftedes, dolmades, moussakà, insalata greca, agnello arrosto con delle meravigliose patate dolci tagliate a grandi pezzi... Su tutto un vino rosato e leggermente abboccato, fatto in casa, che fece sentire tutta la sua potenza... Avevo sperimentato l'ospitalità

omerica. Che omerica rimane, anche nel terzo millennio. I miei cugini di Kalimnos, ad esempio, cucinano dei veri e propri banchetti. A casa loro, alla fine di una vacanza che mi è costata una taglia in più, ho assaggiato cose raffinatissime come timballi di pasta fillo ripieni di verdure mai viste, sontuosi spezzatini di agnello cotti nello yogurt, polli stufati con riso e uvetta... Quando ricordo quei piatti penso che nell'immaginario collettivo la gastronomia ellenica è un po' prigioniera degli stereotipi, come se si limitasse ai pur buoni souvlaki e all'insalata con la feta...

Personalmente mi incuriosiscono anche i tanti formaggi a denominazione d'origine controllata, come pure i vini; devo ancora togliermi un bel po' di curiosità, e presto voglio tornare al mercato di Athinàs, che è per la capitale greca quello che è la Vucciria per Palermo.

Faceva caldo, la prima volta che mi feci largo nell'ordinato caos di botteghe e botteghine dove si vende di tutto, tra cumuli di merce esposta sul marciapiedi, centinaia di sacchetti di erbe secche, dolci di mandorle ed (eccoli!) gli amati lukumi della mia infanzia. E ancora spezie, frutta secca, gli insaccati e i formaggi più vari, salse, montagne di olive, acciughe sotto sale, sardine, sgombri, baccalà e, naturalmente, tanta rosea taramà da comprare a peso, montagne di uva bianca e nera, cocomeri piccoli e dolcissimi, grandi pesche gialle, pomodori e pomodorini... E anche quelle melanzane bianche piccole e allungate, che mio cugino Jannis fa ripiene di riso condito con cipolla, menta e prezzemolo e stufate con succo di limone e aglio.

□

La forza delle “materie prime”

Dimitris Potamianos, docente di cultura materiale all'Università Panteio di Atene, esperto viaggiatore ed autore di volumi sull'identità e la tradizione culinaria, ci dà la sua immagine della gastronomia greca, ci parla della “forza della semplicità” e ci propone piatti che rischiano di non essere mai conosciuti dal vasto pubblico

di Teodoro Andreadis Synghellakis

Per quale motivo un professore si occupa così tanto di cucina? Quanto stretto è in realtà il rapporto della cultura con la gastronomia?

Il mio lavoro di cattedratico, in origine, non aveva un rapporto diretto con la gastronomia. Hanno giocato un ruolo più importante, le tante esperienze fatte durante i miei viaggi e la mia abitudine a conoscere la gente attraverso la cucina, in modo diretto e profondo. Poi, in effetti, ho deciso di integrare questo aspetto nel mio lavoro all'università, come una delle caratteristiche più importanti della cosiddetta “cultura materiale”.

Ovviamente, non manca anche una tendenza epica, godereccia, verso il buon cibo. Il mio maestro Epicuro diceva chiaramente che il piacere della pancia è un affare molto importante, dava da allora alla gastronomia il posto che le spetta.

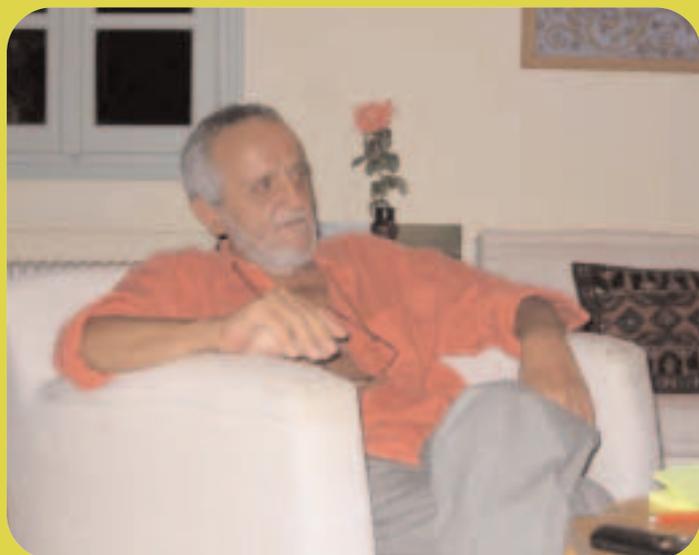
Permettetemi anche, un aneddoto personale: all'inizio degli anni novanta, ho realizzato una serie di trasmissioni per la tv, insieme alla giornalista Malvina Karali, prematuramente scomparsa.

Ricordo alcune delle lettere che avevo ricevuto da delle casalinghe. Mi scrivevano che con l'impegno e la passione che ci mettevamo, davamo ad un pratica quotidiana - al cucinare - un valore, una

nobiltà, spesso negata. È un complimento che mi ha fatto davvero gioire, uno dei più belli che abbia ricevuto in vita mia.

In cosa si differenzia la cucina greca da quelle del Medio Oriente?

Spesso, la cucina greca viene confusa con quella turca e quella persiana. La differenza principale, è che queste due tradizioni gastronomiche, non sono di origine popolare, ma “alte”, di palazzo. Al contrario, la cucina greca contemporanea ha un carattere popolare, non ha origini aristocratiche. Non c'è la ricercatezza e la rielaborazione della cucina delle corti. Noi, inoltre, non facciamo un uso così massiccio delle spezie e delle erbe aromatiche, abitudine assai diffusa in Medio Oriente. I nostri cibi vengono preparati in modo molto semplice, direi essenziale: la cottura al cartoccio, alla brace, con il carbone. È così che si cucina anche il pesce, o, in alternativa, in una zuppa molto leggera. Parlerei, qui, di una “semplicità sorprendente”. Malgrado ciò, non si possono negare alcune somiglianze. Anche da noi il grado di elaborazione sale quando aumentano le influenze borghesi, cittadine. Ad esempio, il pesce alla maniera di Spetses, la maionese preparata ad Atene, il pasticcio, la mussakà. Riguardo poi alle cucine nordafricane, la differenza fondamentale con quella greca, e che da noi non esiste la tradizione del “sweet and sour”, del dolce e acido. Componente essenziale, invece, delle ricette marocchine. Se vogliamo ricercare le origini della cucina greca, dobbiamo fare riferimento ad alcuni “rapporti filiali” con la Grecia Classica e con Bisanzio. I dolmades, certamente, con il riso e le foglie di vite, usate per preparare gli involtini, sono un'eredità bizantina. Ma più che altro, dobbiamo guardare agli ingredienti, puramente mediterranei. E per tornare all'antica Grecia non possiamo non citare il pasteli, il “crocante” con sesamo, miele e mandorle, che era uno dei cibi più diffusi ed è arrivato fino a noi. O anche il pane, visto che nei “Sofisti a banchetto”, Ateneo, cita più di cinquanta tipi di pane: al formaggio, all'origano, alle olive, ecc. Al contrario, il contrasto dolce-acido, presente nella cucina



Dimitris Potamianos



I nostri cibi vengono preparati in modo molto semplice, direi essenziale: la cottura al cartoccio, alla brace, con il carbone. È così che si cucina anche il pesce...

dell'Atene classica, si è perso col passare dei secoli...

Gli ingredienti ci portano automaticamente a parlare delle comunanze con la gastronomia italiana...

Naturalmente. Si tratta di due cucine basate sull'olio, specialmente se teniamo conto del Mezzogiorno italiano. Mentre quella turca ed anche la nordafricana, prediligono il burro. Una comunanza che ci mostra anche come la tradizione cambia e si integra col passare del tempo: i piatti mediterranei per eccellenza, oggi, cioè le patate, i pomodori, le melanzane, non sono prodotti autoctoni. Sono "immigrati" dall'India - nel caso delle melanzane - o dei pomodori, dal Nordamerica. L'unica famiglia di verdure mediterranee, se guardiamo all'antica Grecia, sono le zucchine. Se uno però vuole preparare il briam, le nostre verdure al forno, o il minestrone italiano, non può fare a meno di usare questi "straordinari immigrati".

Oltre alla pasta, quali sono gli scambi più evidenti tra Italia e Grecia?

Nel corso degli ultimi anni, gli italiani ci hanno insegnato a mangiare la pasta con le vongole, le cozze, gli scampi. Ci sono piaciute tanto, che siamo voluti andare oltre, e abbiamo creato le famose "αστακομακαροναδες", la pasta con l'aragosta. Un'abitudine nuova, dovuta al lavoro di alcuni chef arrivati dall'Italia, a iniziare da Fabrizio Buliani, che hanno lanciato queste ricette, con grande successo, nei primi anni '90. Gli italiani poi, ci hanno riinsegnato ad usare le erbe aromatiche fresche. Prima di tutto il basilico, ingrediente base del vostro pesto. In Grecia, fino a poco tempo fa, lo coltivavamo solo nei vasi, quello riccio, per godere del suo forte aroma e per tenere lontane le zanzare. Grazie al pesto, ci siamo ricordati di questa importante "risorsa", che potrebbe venire usata quasi quanto il prezzemolo. Spero che si arrivi pian piano anche alla riscoperta della salvia, del rosma-

rino, e di molte altre erbe, per affiancare il basilico, il prezzemolo e l'origano secco.

Cosa si deve fare per diffondere anche molti piatti nuovi della cucina greca, che non vengono di solito proposti ai turisti?

Dobbiamo riuscire a promuovere la qualità dei prodotti che usiamo, far conoscere alcuni prodotti locali straordinari, che aumentano il loro "valore aggiunto", quando vengono cucinati in modo semplice. Per esempio i pomodorini di Santorini, dal sapore ineguagliabile. O i germogli della vite, che si possono raccogliere dal 20 di Aprile, sino al 15 di maggio. Purtroppo, è una produzione molto limitata, anche se eccellente, senza diserbanti. Ci sono poi anche alcune olive di grandissima qualità. Per quanto riguarda la carne, dobbiamo insistere sulla preparazione: il già citato cartoccio, che riesce a conservare e ad esaltare l'aroma del cibo. O la γάστρα, un utensile di coccio molto particolare, chiuso ermeticamente, col carbone acceso che viene posto sopra e non sotto il piano di cottura. Ed ovviamente, il forno a legna, che in Italia usate per la pizza e dove noi prepariamo i pomodori ripieni, le verdure briam, di cui ho già parlato, o anche la mussakà. Bisogna insistere sulla forza delle materie prime, anche le meno pubblicizzate, come la verdura di Creta e di Egina, e il modo di preparare i cibi. Senza pensare per forza a ricette troppo elaborate.

Lei aveva anche parlato di un piatto ideale per gli ospiti delle Olimpiadi...

Avevo proposto una insalata con la gramigna, e sardine con foglie di vite. Si tratta di una ricetta molto semplice, con sale grosso e cottura alla brace, con uno strato di foglie sopra e uno sotto. Non si tratta di dolmades, in questo caso le foglie non sono commestibili, sono troppo dure. Riescono però ad assorbire il grasso delle sardine e a lasciar emergere un sapore molto gentile. Anche qui ho voluto basarmi sulla semplicità.

La ricetta che lei ama di più?

I fagiolini, con i quali si può preparare un'insalata davvero saporita, ma anche i carciofi, buonissimi anche quelli "alla romana". E ovviamente il pesce, l'aguglia al forno, con olio e origano o con sedano e porri. Un pesce che viene considerato di seconda scelta, ma che vi assicuro, non ha niente da invidiare all'orata.

□

Anche l'occhio vuole la sua parte!

L'opinione di Licia Granello, La Repubblica

Sono una donna curiosa anche a tavola. E la cucina greca è una delle più varie, saporite, colorate (anche l'occhio vuole la sua parte!) che si possano assaggiare. In più, vivendo a Milano, dove le proposte di etno-gastronomia abbondano, non mancano certo le occasioni per gustare piatti in arrivo da tutto il mondo. La Grecia, in particolare, è molto ben rappresentata: in città i locali di cucina ellenica sono tanti, e molti di loro, davvero buoni. Qualche giorno fa, per annunciare una serata a tema, un giornale ha titolato "Ouzo, feta e sirtaki". Come flash, richiamo d'attenzione, era perfetto. Forse, però, non rendeva giustizia alla complessità e vivacità dell'offerta culinaria greca. A cominciare dai mezedes.

Io adoro gli stuzzichini, quel saltabeccare goloso da un antipasto all'altro, andando di boccone in boccone, ritornando su quelli che mi hanno convinto di più. A patto di avere sempre a disposizione tre ciotoline: una con la taramosalata, una con lo tzatziki e la terza piena di carnose olive kalamata.

Di lì in poi, mi piace tutto o quasi: i rotolini di pasta fillo - grande *new entry* nella mia cucina di casa! - ripieni di formaggio, quelli fatti con le foglie di vite e il riso. Trionfale la mussaka, e poi le polpettine speziate, la spanakopita - che buone le torte salate greche! - la zuppa di lenticchie.

Non impazzisco, invece, per i dolci, che trovo, appunto, troppo dolci. E nemmeno per i vini. Ma si tratta di dettagli, a fronte di tanta, freschissima bontà.

Testo raccolto da T.A.S.



L'opinione di Gianfranco Vissani, chef

Quali sono le ricette greche che predilige?

Io penso che la cucina greca non abbia certo bisogno di pubblicità. È una grande terra con fortissime tradizioni. Amo molto la Mussakà, un prodotto-principe che ha conquistato gli alberghi più famosi e la grande ristorazione, come anche la feta, con il suo sapore immediatamente riconoscibile. Non potrei dimenticare il gyros-pitta, anche nella sua versione con lo tzatziki o un po' più piccante. Una nuova sfida, potrebbe esse-



re un grande ricettario, alla conquista della gastronomia internazionale. Io poi, sono un estimatore dell'uvetta di Corinto, che si ritrova anche in piatti italiani, anche se sono pochi quelli in grado di riconoscerla. Le nostre due cucine sono dei veri e propri vasi comunicanti: basti pensare, ad esempio, alla conoscenza e all'uso delle mandorle. Ci vuole una vera alleanza tra chef e giornalisti che si occupano di cucina, per far conoscere, anche nel caso della Grecia, quegli aspetti meno noti, più nascosti. E puntare sull'unione della tradizione culinaria con l'innovazione, la rielaborazione, seguendo, in parte, l'esempio della Spagna. È un bisogno di vitalità e di creatività, quello che si esprime spesso attraverso le ricette. La Grecia ha molto ancora da farci conoscere e mi riprometto, attraverso i miei programmi, di fare certamente la mia parte.

Come la cucina italiana ha conquistato i greci

Fabrizio Buliani, chef, originario di Tolmezzo, nel Friuli Venezia Giulia, lavora da quindici anni in Grecia. Prima ad Atene ed ora in un grande complesso alberghiero della Calcidica



Fabrizio Buliani

Come mai un cuoco italiano ha deciso di andare a lavorare in Grecia?

Nei primi anni della mia vita ho girato molto l'Europa. Quindi, per ragioni di lavoro sono stato in Germania e Francia per degli stage, e così, dopo, non è così facile fermarti. In Grecia mi ha portato l'ex proprietario dell'Aek, Pavlos Lukás. Aveva aperto un ristorante italiano nel 1989, e dopo un anno, mi ha chiesto di dargli una mano. Così da Monaco, dove lavoravo all'"Hosteria Italiana", sono sceso ad Atene. Dovevo rimanere sei mesi, ma poi ho deciso di restare, per contribuire a costruire la gastronomia italiana, che nel 1990 era quasi inesistente.

Come spieghi questo grande entusiasmo dei greci per la cucina italiana?

A parte il fatto, che come dicono tutti, siamo "una faccia - una razza", penso che avendo le stesse radici culturali ed avendo vissuto storicamente molte vicende in comune, ci sia una forte vicinanza di base. Oltre ciò, è palese anche l'esigenza di valorizzare i prodotti che hanno un forte legame con la terra, e quindi con il proprio territorio. La cucina delle isole, Creta, Cipro, Sicilia e Sardegna, hanno davvero molto in comune. La diffusione della moda, della lingua e della cucina italiana, dagli anni '80 in poi, hanno trovato quindi terreno fertile. Io, comunque, non faccio proprio "cucina italiana pura". Faccio cucina italiana con le cose che mi mette a disposizione il mercato greco.

Cosa intendi in concreto?

Adopero gli asparagi greci, seleziono determinati tipi di pomodori o di verdure. Mi interessa a quelle cose che abbiamo in comune come il cretamo, la foglia di capperi o i pomodori secchi, che nel 1990 non usava nessuno anche se sono ben presenti. I legami tra le due cucine sono molto forti, a livello popolare.

Fino a che punto si può modificare una cucina senza snaturarla?

Bisogna conoscere la tecnica. Utilizzare tecniche moderne, così come abbiamo fatto per "alleggerire" la cucina tradizionale italiana. Lo stesso si può fare anche per quella greca. I prodotti buoni ci sono, bisogna solo indirizzare, i produttori, in ogni posto, verso la direzione giusta. Ad esempio, anche in Grecia, l'olio biologico, ora è ben presente. Bisogna innovare rispettando la tradizione.

In questi quindici anni di permanenza in Grecia, quali sono i maggiori cambiamenti che hai notato?

Una esaltazione dei vini incredibile. Molti italiani sono venuti qui a cercare nuovi prodotti. Molti porcini che si vendono in Italia, sono dell'Epiro. Uno dei più grandi fornitori di asparagi del mercato tedesco sono la Macedonia, Agrinio e la Tracia. Modificazioni che non vengono solo dall'interno, anche compagnie straniere esprimono un forte interesse per una vasta gamma di prodotti, dal livello popolare a quello più ricercato.

Il tuo rapporto con la cucina greca?

Meraviglioso. La cosa che amo di più è il Dákos, parente stretto della frisella pugliese e dei pani secchi calabresi. È la base, il segno della croce. E i pomodori ripieni col riso, "Τα γεμιστά", che esprimono anche bene il carattere dei greci, il loro modo di vivere. Un modo rilassato, fresco, con un senso di leggerezza verso la vita e una predilezione per l'estate.

Cosa diresti di questi quindici anni in Grecia?

Lo rifarei. Anche se devi cercare i produttori, i contatti, i clienti, i camerieri... Una fatica che però è stata ampiamente ripagata. Quando cammino ad Atene, non mi riconoscono per quello che sono ma mi rispettano per quello che faccio.

E per concludere: quali sono tre ricette che hai proposto e alle quali sei più legato?

Un pesce spada che faccio marinare nella cipolla nel limone nel rosmarino e nel sedano e lo servo come carpaccio, con l'olio e il limone solamente. Sceglierei poi l'insalata di carciofi con le scaglie di parmigiano, e un dolce che faccio che si chiama Ab-Fab: una crema catalana sospesa, senza contenitore, che sta in piedi da sola.

È un lavoro tecnico, solo crema di latte, con il rosso dell'uovo. I greci, d'altronde, impazziscono per la crema e il cioccolato, siete gente goduriosa.

□

La cucina greca a Roma

In alcuni locali della capitale è possibile assaggiare i piatti tipici della cucina tradizionale ellenica

Nicoletta Xanthopoulou, associazione culturale "Itaca"

Roma Prati

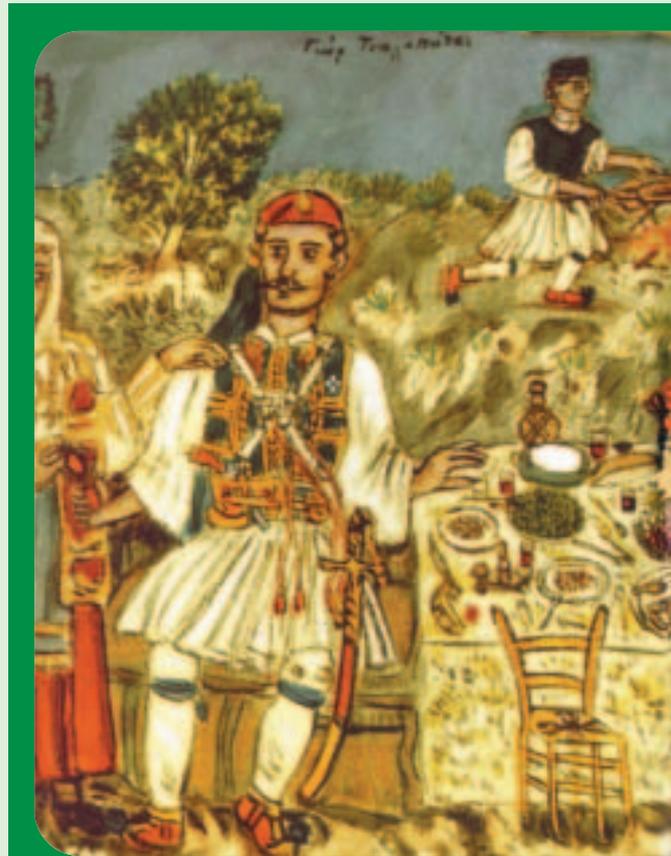
Come sono arrivata a Itaca? Che percorso ho fatto? Quanti anni ho impiegato? Perché ho voluto raggiungere Itaca? Per rivelarla a chi?

Itaca è il luogo dove ho potuto realizzare una parte dei miei sogni giovanili, accumulati dall'età bambina all'età adulta.

Mescolata tra le tante persone che facevano parte della mia famiglia e non solo, che passavano per la porta di casa entrando ed uscendo, portando con loro suoni, colori, odori e sapori, che sostavano nel cortile sgranocchiando fistikia, qualche volta olive, che inzuppavano il pane nello tzatziki, che sorseggiavano il tsipouro che io annusavo arricciando il naso, tra le gambe di mia nonna che cucinava la zuppa di grano al pomodoro - il trahanà - nel negozio di Stelios e nel mercato di Serre, stordita dalle spezie e dall'odore di pasturmà, arrivati come noi da Trapesunta, intorno a mio padre che preparava "ta tursià" dal sapore acido e le alici sottosale, ero cresciuta tra questi sapori ed odori per portarmeli appresso per tutta la vita. Anche quando sarei andata lontano, in un altro Paese, sarebbero stati il mio bagaglio personale, senza peso e senza volume, ma solo negli occhi, nel palato nelle narici e nel tatto. Avrei dovuto ritrovare un giorno quella parte di me che avevo conservato in segreto e l'avrei rivelata a chi avrebbe voluto apprezzarla.

E arrivò Itaca, il luogo che tutti vorrebbero raggiungere prima o poi nella propria vita, che per me significava solo il posto dove avrei continuato a spargere quegli stessi odori e sapori con cui ero nata e cresciuta.

La mia Itaca è solo una Cucina, ma ognuno può trovarci di più, dove hanno ripreso vita tutti i piatti di allora, quelli che sono ancora chiusi nelle case dei greci, che ripetono il rito della cucina tradizionale, con gli ingredienti di allora, con i tempi di allora, per i miei amici di oggi, italiani e greci, italiani che scoprono un po' dell'oriente mescolato con sapori ed odori mediterranei e i greci di Roma che ritrovano la loro casa, seduti a gustare le salse, taramosalata, melanzanosalata, l'humus, la tirokafteri e la regina delle salse lo tzatziki, i dolmades di foglie di vite e di verza con i ripieni di riso e carne, la mussakà, sfornato di melanzane e carne con profumo di cannella e altre spezie, lo yourtlù di polpette al cumino coperte di yogurt, l'imam baildi infarcito di verdure al forno, l'exohikò, cartoccio al forno di carni, feta e verdure. Ma anche lo spetsofai al tegamino, con trance di salsicce, melanzane e peperoni, lo iuvetsi al cocchio con l'abbacchio cotto affogato nelle pastina ad aghi, il lemonato, di abbacchio e patate al forno, e la spanakopita e kolokithopita, la feta al forno, la skordalià servita con i peperoni di Florina e le rape rosse, sorseggiando uso, raki, tsipouro e retsina, con le note del rebetico in sordina che accompagna sapori e odori, di tavolo in tavolo.



...ero cresciuta tra questi sapori ed odori per portarmeli appresso per tutta la vita, sarebbero stati il mio bagaglio personale, senza peso e senza volume, ma solo negli occhi, nel palato nelle narici e nel tatto

Akropolis, di Antonio Militsis

Roma Trastevere

Abbiamo aperto dal 1999, forti della tradizione della taverna di mio padre, "nata" a Creta, a Eraklion, ormai cinquant'anni fa. I sapori, gli aromi, sono esattamente gli stessi. Anche perché sappiamo bene che gli italiani sono dei giudici severi in materia di arte culinaria, molto più dei tedeschi o degli inglesi. Nel mio laboratorio uso il cumino, la cannella, la noce moscata. Il mio amore per le spezie ha delle radici profonde: mio nonno era proprietario di un ristorante, a Smirne, città cosmopolita e con un gran gusto per il mangiare. Dopo l'emigrazione forzata del 1922, si trasferì a Creta. Se mi adatto ai gusti e alle preferenze dei miei clienti? qualche piccola concessione bisogna farla... Per esempio non esagero con l'aglio nello tzatziki, ho constatato che ha più successo un sapore delicato, non troppo forte, anche all'interno del Gyros - Pitta, che siamo stati i primi ad offrire, a Roma. Ho ideato la Mussakà vegetariana, per chi vuole mangiare "etnico", senza tradire la dieta. Propongo inoltre i kolokithokeftedes e i spanakokeftedes, delle polpettine con la feta, amalgamata con le zucchine tritate, o gli spinaci. La mia cucina è greca, con ben distinguibile il gusto e la tradizione locale di Creta, ed alcune ascendenze dell'Asia Minore. Ho partecipato a molte trasmissioni televisive, tra cui "Alle falde del Kilimangiaro" e "La vecchia fattoria". A giugno, ho avuto anche il piacere e l'onore di rappresentare il mio paese ad una manifestazione gastronomica internazionale, svoltasi a Spoleto. Anche qui ho puntato sui prodotti caratteristici: la Masticha, degli alberi dell'isola di Chios, il miele, i formaggi feta e manuri, i pistacchi di Egina. Aprire questa taverna, era un sogno che coltivavo sin dal 1981... Volevo portare a Roma, un pezzo della nostra identità, della nostra storia, attraverso la vera cucina popolare. Credo di essere riuscito nel mio intento ed ovviamente, i progetti per il futuro non mancano...



Taverna Egeo

Giorgio Deftereos, Mario Galeano
e Mario Marincasa - Roma Pigneto

Abbiamo scelto il nome "Egeo", per due motivi: prima di tutto per l'antica civiltà del mare, immediatamente individuabile negli idoletti protocicladici. Secondo poi, per la forza del suo blu intenso, che racchiude tutto il fascino e il magnetismo del nostro paese. L'Egeo, è per ogni italiano, sinonimo di Grecia, delle sue spiagge, dei suoi colori, dei suoi sapori. Insieme alla nostra associazione culturale italoellenica "Hellas" di Trastevere, proponiamo pietanze che vanno dallo tzatziki alla Moussakà, dal Ghiros al Saganaki, con diversi rustici, carne e spiedini alla piastra. Ai prodotti tipici, ogni venerdì e sabato, affianchiamo uno spettacolo di musica e danze. Pensiamo che la cultura greca, si esprima innanzitutto attraverso la lingua e la danza, ed è per questo che abbiamo creato degli appositi corsi. Finora, i risultati sono stati molto incoraggianti. Intendiamo proseguire, prendendo parte, sempre più spesso, con i nostri musicisti e il nostro gruppo di danze caratteristiche, a numerose manifestazioni, a Roma e nel resto d'Italia.



MANEGGI POLITICO-CULINARI

Edizioni Livanis, Atene



La giornalista greca Eleni Kalogheropoulou, che da anni segue gli sviluppi politici del paese, la formazione dei nuovi governi, i viaggi dei primi ministri all'estero, i loro incontri al vertice, ha deciso di scrivere un libro a metà fra gastronomia e arte della politica. Quali sono le ricette più amate dai politici? Quanto la cucina riesce a influenzare l'arte del buon governo? E quanto una buona chiacchierata a margine di una cena ufficiale, può aiutare la reciproca comprensione? A queste e molte altre domande, vuole rispondere il libro Πολιτικά μαγειρέματα che noi abbiamo tradotto - forse non troppo fedelmente - col titolo "maneggi politico-culinari". Ecco a voi l'introduzione, a firma dell'autrice e due ricette, appunto, "politico-culinarie".

Sarà poi casuale che gli sviluppi nel "dietro le quinte" della politica, siano chiamati "μαγειρέματα", maneggi culinari? Sarà casuale che un attacco di successo sferrato da un politico venga accompagnato dalla frase piena di vanagloria "τον έφαγα" - me lo sono mangiato - o "τον έκανα πατσά", l'ho ridotto una trippa?

Dagli antichi simposi fino alle orge romane, partendo dalle cene imperiali per arrivare al locale storico di Atene Bairaktaris, la politica ha legato intimamente le sue sorti con il mangiare. D'altra parte, la via delle grandi decisioni, in politica, è inscindibilmente unita al piano dei sensi. Il mangiare, essendo uno dei principali piaceri degli uomini, una componente culturale insuperabile, apre le loro anime, cambia la loro disposizione, cosicché tutto può accadere. Gli eventi più piacevoli e più tragici nella nostra vita quotidiana, sono connessi al mangiare. Molte volte, "μετάξύ τυρού και αχλαδίου" - tra il formaggio e la pera -, da un piatto all'altro, e nel mezzo di discussioni "περί ανέμων και υδάτων" - sui venti e sulle acque -, apparentemente non inerenti al contesto, sono state prese importanti decisioni o sono stati firmati accordi di rilevanza storica. Dalle cene sono emersi capi, sono caduti governi e sono state create alleanze di governo.

Lo scopo di questo libro è di mettere in risalto i più importanti incontri tra politici degli ultimi anni, intorno ad un tavolo. In...cene segrete e feste pubbliche, in pranzi riservati o al caffè delle dieci, incontri in cui sono state prese importanti decisioni, sono stati condizionati futuri sviluppi, sono state delineate strategie e sono naufragate speranze.

Interessandomi con un criterio puramente politico alle riunioni segrete... più palesi, ho capito improvvisamente quale rilevanza abbia avuto ogni volta il menù. Ogni portata con la sua semiologia, la sua precisa posizione, con ogni menù il padrone di casa ha voluto mandare il suo messaggio. Non avviene così, d'altronde, anche nella vita? Quando si attende il proprio direttore ci si prepara in un modo ed in un altro per il primo appuntamento galante a cena.

Le cuoche delle cene politiche di cui mi sono occupata, sapevano bene che lo scopo non era solo compiacere la ghiottoneria degli ospiti, ma anche il bisogno di farli rilassare, cambiare disposizione d'animo, senza appesantirsi. Ritornando a tutte queste storie e parlando con molti dei protagonisti, sono emersi particolari che nella fretta del reportage, quando era prevalsa la cronaca politica, non erano stati considerati. Ora, a distanza di tempo, posso constatare che anche i particolari hanno avuto il loro peso. I politici, conoscendo bene le regole della comunicazione, hanno gestito con maestria i pranzi e le cene. Seguite anche voi le regole che si confanno ad ogni situazione, e chissà che non riusciate a raggiungere il vostro scopo...

INSALATA DI RAPE

(piatto preferito di Antonis Samaràs, eurodeputato di Nuova Democrazia, ex ministro)

Ingredienti

1 chilo di rape
4 spicchi d'aglio tagliati fini
un po' di maggiorana sminuzzata
un po' di basilico sminuzzato
un po' di aceto
20 noci in pezzi grossi
1 tazza da the di yogurt
un poco di succo d'arancia
sale, pepe

Bolliamo le rape, e dopo che si sono raffreddate, le spelliamo, le tagliamo e le disponiamo in un vassoio.

In una ciotola facciamo amalgamare tutti gli altri ingredienti e versiamo le rape. Alla fine aggiungiamo anche le noci.

CARCIOFI ALLA MANIERA DI COSTANTINOPOLI

(piatto preferito di Vasso Papandreou, deputato del Pasok, ex ministro)

Ingredienti

- mezzo chilo di piccole patate, sbucciate
- una tazza da the di olio d'oliva
- mezzo chilo di cipolle piccole da stufato
- 3 cipolline fresche tagliate sottili
- 2 cucchiari da minestra di aneto sminuzzato
- 2-3 carote tagliate a rotelle sottili
- succo di 2-3 limoni
- sale, pepe

Puliamo i carciofi e li immergiamo in acqua con un po' di sale e succo di limone (per non farli scurire). Puliamo le cipolline da stufato intere, le patate, le carote e le immergiamo nell'acqua di un'altra pentola. Mettiamo a scaldare l'olio in una pentola più larga e facciamo rosolare un poco le cipolline intere e quelle fresche.

Aggiungiamo 2 tazze d'acqua e le carote, facendo bollire il tutto. Aggiungiamo un'altra tazza d'acqua ed il succo di un limone, e quando hanno iniziato a bollire, buttiamo le patate intere con l'aneto. Subito dopo aggiungiamo i carciofi con i gambi verso l'alto. Sale, pepe, e copriamo con carta oleosa, tagliata precedentemente, secondo la forma della pentola. Praticiamo un foro al centro della carta. Copriamo la pentola (i carciofi devono essere quasi interamente ricoperti dall'acqua) e lasciamo bollire il tutto a fuoco lento per circa un'ora senza aggiungere altro olio.

Eleni Kalogheropoulou

Memoria identità e contaminazioni

Scrittori e poeti greci e di origine greca all'estero

Scrittori e poeti greci e di origine greca dalle identità fluide, molteplici, dove le origini sono un punto di partenza, di arrivo, o uno stimolo in più per ricercare nella realtà anche una dimensione "altra", più profonda o semplicemente, meno evidente. Percorsi creativi dei sensi e della memoria, che Foroellenico ha cercato di seguire

In un pomeriggio di fine estate, a Mantova può accadere di imbattersi in un premio Pulitzer che passeggia nel Cortile della Cavallerizza, di assistere alla presentazione di un altro Pulitzer e, volendo esagerare, di riuscire a fare un'unica ma fondamentale domanda ad uno dei due Premi. Jonathan Franzen sembra un adolescente, vestito con una polo a righe di quelle che andavano di moda venti anni fa. All'evento di Jeffrey Eugenides Franzen prova a fare lo spettatore, prima di essere assalito dal pubblico e ricondotto tra i VIP. Eugenides invece arriva da scrittore di successo, circondato dall'establishment Mondadori, presso cui ha pubblicato *Le vergini suicide* e il famosissimo *Middlesex*. Lo aspetto al varco, mi apposto dietro una curva per intervistarlo. Lo aggredisco in un inglese talmente sciolto da risultargli inizialmente incomprendibile. Prima che una rabbiosa addetta stampa mi cacci via, riesco a chiedergli "Cosa pensa del Festivalletteratura?"; mi risponde, dall'alto verso il basso: "I like it". La presentazione del libro è focalizzata sui temi tipici dell'Autore, quali la trasformazione delle identità (il protagonista di *Middlesex* nasce donna e continua uomo), l'immigrazione, la cultura americana, la cultura classica. Eugenides nasce a Detroit, città centrale nei suoi romanzi, in una famiglia greca asiatica e irlandese. Compie studi classici, dichiarando che l'Eneide e Anna Karenina sono tra i suoi dieci libri fondamentali e paragonandosi, non senza umiltà, a Tolstoj. A Mantova l'Autore ha spiegato che nei dieci anni di gestazione necessari per il secondo romanzo ha dovuto studiare storia, genetica e immigrazione. Il protagonista, Calliope poi Call, nasce in una famiglia greca poi americana, ermafrodito per colpa di un gene impazzito. Poi ha letto brani di *Middlesex*, difficili ma ritmati, conquistando il pubblico numeroso e l'altro Autore da Premio.

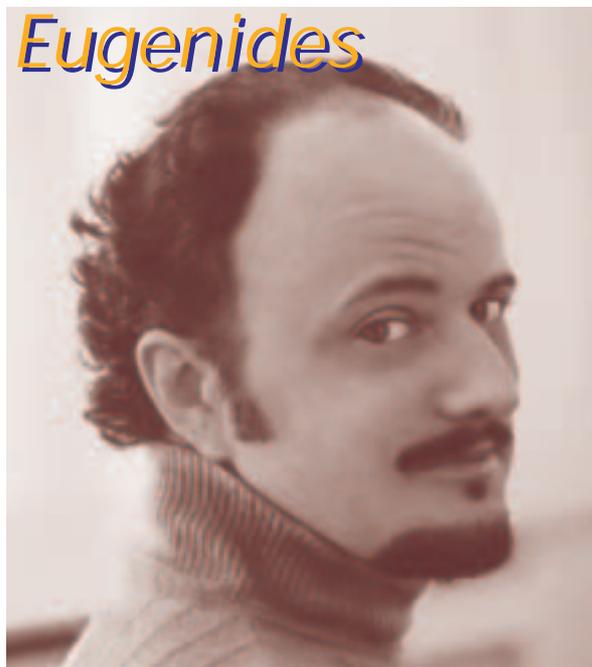
L'esperienza di Jeffrey Eugenides

di Tiziana Cavasino, neogrecista

Ma quello di Jeffrey Eugenides è un vero e proprio "caso letterario". Esordisce nel 1993 con *Le vergini suicide*, un romanzo che incontra subito il favore del pubblico. L'anno successivo viene pubblicato in Italia da Mondadori nella traduzione di Cristina Stella e dal '93 ad oggi è stato tradotto in 15 lingue. Il suo successo viene consacrato definitivamente nel 1999 quando Sofia Coppola, figlia di Francis Ford Coppola, riadatta il romanzo per il grande schermo. Neanche a dirlo, il film avrà un grande successo di pubblico. Nel 2002, a nove anni di distanza dal primo romanzo, Jeffrey Eugenides pubblica *Middlesex*, che vince il Premio Pulitzer per la narrativa ed entra nell'Olimpo dei *best sellers*. Si tratta di un romanzo-evento che Mondadori pubblica nel 2003 nella traduzione di Katia Bagnoli. Qualcuno ha detto: "valeva la pena aspettare nove anni per leggere questo capolavoro!".

Eugenides è nato nel 1960 a Detroit da madre americana di origini anglo-irlandesi e da padre nato in America da genitori greci originari dell'Asia Minore. Oggi vive a Berlino con la moglie e la figlia.

Le vergini suicide è un avvincente romanzo di 250 pagine circa in cui un narratore 'collettivo', voce di un gruppo di adolescenti maschi, rievoca a vent'anni di distanza la vicenda delle cinque giovani sorelle Lisbon, oggetto proibito del loro desiderio, che nel breve spazio di un anno si sono tutte tolte la vita. Il romanzo è costruito su un enorme corpus di prove raccolte dai ragazzi per comprendere il gesto delle cinque sorelle. È un'indagine destinata al fallimento perché, nonostante tutto il materiale e le testimonianze raccolte, i ragazzi non riusciranno mai a capire i motivi del suicidio e



saranno condannati per tutta la vita a ricordare e desiderare le sorelle Lisbon.

La vicenda delle cinque sorelle è però anche un pretesto per realizzare un affresco dell'America suburbana degli anni '70: l'ambientazione è Grosse Pointe, un quartiere suburbano di Detroit e i protagonisti sono tutti i suoi residenti.

Uno degli abitanti più affascinanti di questo quartiere è senz'altro la vecchia signora Karafilis: unica rappresentante greca (insieme al nipote Demo) nel grande affresco multietnico delle *Vergini suicide* è il primo di una lunga serie di ritratti di greci immigrati in America dall'Asia Minore che Eugenides tratteggerà nel suo romanzo successivo. Nella memoria del gruppo di adolescenti-voce narrante, la signora Karafilis ha sempre vissuto "in attesa della morte" nel seminterrato della casa del figlio a Grosse Pointe in una:

*"stanzetta che ... aveva arredato in modo che assomigliasse all'Asia Minore. Dal graticcio del soffitto pendevano grappoli di uva di plastica; scatole ornamentali alloggiavano banchi da seta; le pareti di cemento Portland erano dipinte nell'esatta sfumatura cerulea dell'aria della madrepatria. Cartoline incollate con il nastro adesivo servivano da finestre aperte su un altro tempo e un altro spazio, quelli in cui la signora Karafilis si ostinava a vivere ... Quando ci vedeva diceva: 'spegnete la luce, bambolini mou', e noi, obbedienti, la lasciamo al buio, a farsi aria con il ventaglio inviato in omaggio ogni Natale dall'impresa di pompe funebri che aveva sepolto suo marito ... Oltre che per fare il bagno, la vecchia Karafilis saliva al piano di sopra – una fune legata intorno alla vita, il padre di Demo che la issava con cautela, Demo e i fratelli pronti a intervenire – solo quando in televisione davano il treno per Istanbul, cioè ogni due anni. Sedeva sul divano, eccitata come una ragazzina, e allungava il collo aspettando i dieci secondi della scena in cui il treno sferragliava in mezzo ad alcune colline verdi dove lei aveva lasciato il cuore. Sollevava entrambe le braccia e cacciava uno strillo da avvoltoio proprio mentre il convoglio, sempre nello stesso modo, spariva nella galleria"*¹.

Come si vedrà più avanti, il personaggio della signora Karafilis contiene in nuce tutte le caratteristiche che Eugenides convoglierà, ampliandole e approfondendole, nell'indimenticabile personaggio di Desdemona, nonna del/della protagonista di *Middlesex*.

Se infatti nel primo romanzo la voce narrante è un 'noi' di sesso maschile molto informato sui fatti, nel romanzo successivo è un narratore che oscilla dalla prima alla terza persona, dal genere femminile a quello maschile e che conosce nei minimi dettagli tutti gli avvenimenti narrati, anche quelli

avvenuti prima della sua nascita, e i sentimenti di tutti i personaggi che si avvicinano nell'intricata storia che si dipana nello spazio di 600 pagine.

Calliope/Callie/Cal, il protagonista di *Middlesex*, è nato nel quartiere suburbano di Grosse Pointe a Detroit (come le sorelle Lisbon e i loro ammiratori segreti) ed è figlio/figlia di genitori nati in America da una famiglia greca proveniente dall'Asia Minore (come i nonni dell'autore).

Scambiata per una femmina alla nascita, a quattordici anni Calliope scopre di essere un ermafrodita e decide di scappare di casa e di vivere come un ragazzo. Non contento delle teorie genetiche che spiegano il suo caso con la recessione del quinto cromosoma, Cal, ormai adulto e residente a Berlino (come l'autore), ricostruisce la storia della sua famiglia nel tentativo di far risalire il suo destino alle colpe dei padri. Inizia così l'epopea degli Stephanides, che comincia in Asia Minore con Lefty (Eleutherios) e Desdemona, che fuggono da fratello e sorella dall'incendio di Smirne e si ritrovano marito e moglie negli Stati Uniti d'America. L'abitudine a sposarsi tra congiunti non si arresta con Lefty e Desdemona: il loro primogenito, Milton, sposerà Tessie, sua cugina di secondo grado. Tutta questa consanguineità non poteva che avere effetti devastanti sui discendenti degli Stephanides e a pagarne le conseguenze sarà proprio Cal, nato con un apparato genitale misto, ermafrodita appunto.

In un paio di interviste Eugenides afferma che l'idea di raccontare le vicende di una famiglia greca, e quindi della sua famiglia, è nata solo in un secondo momento, solo dopo l'idea originaria di parlare di un ermafrodita:

*"Non ho mai avuto l'intenzione di scrivere una saga 'greco-americana'. All'inizio volevo semplicemente scrivere le memorie immaginarie di un ermafrodita. Questo ha evocato altri ermafroditi della letteratura, come Tiresia. L'ermafroditismo mi ha portato al classicismo. Il classicismo all'ellenismo. E l'ellenismo alla mia famiglia. Ho usato le mie origini greche perché funzionavano nella storia che volevo raccontare, e non al contrario. Ma con un nome come Eugenides cosa vi aspettavate?"*².

"Contrariamente al modo in cui gli ermafroditi sono stati descritti in passato in letteratura – per lo più come figure mitologiche, come Tiresia – io volevo parlare di un vero ermafrodita. Volevo essere preciso sui fatti medici. Sono andato in biblioteche medico-scientifiche e ho letto un sacco di libri. Il fattore genetico risultò essere una mutazione recessiva che si verifica soltanto in comunità isolate dove si riscontra un certo numero di matrimoni tra familiari. A quel punto io vidi la possibilità di inserire parte della storia della mia famiglia, la storia di greci provenienti dall'Asia Minore, e mi resi

(1) Eugenides Jeffrey, *Le vergini suicide*, Milano, Mondadori, Piccola Biblioteca Oscar 1999, pp. 178-179

(2) Intervista rilasciata da Jeffrey Eugenides a Jonathan Safran Foer e consultabile nel sito del Bomb Magazine (<http://www.bombsite.com>).

conto di avere per le mani una vasta epopea”³.

Può anche darsi che da un punto di vista razionale i temi ispirativi di *Middlesex* siano affiorati nella mente di Eugenides proprio nell'ordine qui sopra dichiarato. Tuttavia, leggendo questa epopea di 600 pagine sorge il sospetto che a livello irrazionale l'autore avesse la necessità di parlare delle sue profonde origini greche (la generazione dei nonni), delle idiosincrasie tra le due opposte culture (la generazione dei genitori) e del graduale processo di 'ibridazione' degli Stephanides con la popolazione multietnica degli Stati Uniti d'America (la generazione attuale).

La storia, gli usi e i costumi, le tradizioni e le credenze dei greci dell'Asia Minore e della comunità greco ortodossa di Detroit vengono descritti fin nei minimi dettagli: assistiamo ai riti della Pasqua e del Natale e alla celebrazione del battesimo, del matrimonio e del funerale greco-ortodossi, osserviamo le abitudini gastronomiche dei greci dell'Asia Minore e dei loro discendenti, ci imbeviamo delle credenze popolari greche e ripercorriamo la storia della letteratura greca attraverso i molteplici riferimenti ad Omero e ai tragici greci.

In breve, la Grecia fa capolino ovunque: nella forma mentis dei personaggi (le idee nella mente di Desdemona scorrono come le perline del koboloi, pag. 41), nelle metafore (l'antica Brussa vista dalla casa degli Stephanides in Asia Minore sembra una tavola di tavli, pag. 31; Callie che fuma marijuana sembra la pizia dell'Oracolo di Delfi, pp. 429-430; i due occhi grandi di Callie ricordano quelli di un'icona bizantina, pag. 557), nel nome della catena di chioschi di hot dog creata da Milton (*gli Hercules Hot Dog*) e persino nello squallore del *Sixty-Niners*, il locale sexy in California dove il giovane Cal lavora (la vasca in cui Cal si esibisce insieme al transessuale Carmen e all'ermafrodito Zora viene paragonata al laghetto incantato dedicato alla ninfa Salmacide dove un giorno, Ermafrodito, un bellissimo giovinetto andò a fare il bagno e diventò tutt'uno con la ninfa, pp. 549, 559).

Anche in *Middlesex* i personaggi più affascinanti sono quelli della generazione più vecchia, quelli in cui le origini greche sono più forti, più visibili. Ad un tempo divertente e tragico il personaggio di Desdemona che vive con il marito nella mansarda della casa del figlio a Grosse Pointe e, in seguito, nella casetta degli ospiti di *Middlesex*, la nuova casa del figlio, dove, dopo la morte del marito, vivrà segregata a letto in attesa della morte. Le affinità con la signora Karafilis sono evidenti, anche nella comune l'abitudine ad usare il ventaglio:

“A Desdemona il mio aspetto non interessava. Era la mia anima a preoccuparla. ‘La bambina ha due mesi’ disse a mio padre in marzo, ‘perché non l’hai ancora battezzata?’. ‘Non voglio farla battezzare’

rispose lui. ‘Sono tutte fregature’...

Desdemona ricorse alla sua arma segreta, cominciò a farsi aria col ventaglio ... Prese il ventaglio di cartone con la scritta ‘atrocità turche’ ... Desdemona possedeva sei ventagli delle atrocità: la collezione completa. Ogni anno mandava un obolo al patriarcato di Costantinopoli e qualche settimana dopo riceveva un ventaglio nuovo con i particolari del presunto genocidio ... Assente dal ventaglio quel giorno, ma ciò nondimeno denunciato, c’era il crimine più recente, non commesso dai turchi ma dal suo stesso figlio, un greco che si rifiutava di dare alla

figlia il giusto battesimo ortodosso. Quando Desdemona si faceva aria non si limitava a muovere il polso avanti e indietro, l’agitazione le nasceva dall’interno ... Milton cercò riparo dietro il giornale, ma l’aria mossa dal ventaglio agitava le pagine. La forza sprigionata dal movimento della mano di Desdemona veniva percepita in tutta la casa; faceva vorticare la polvere sulle scale, stormire le persiane e naturalmente, visto che era inverno, faceva venire i brividi a tutti. Dopo un po’ sembrava che l’intera casa fosse in iperventilazione”⁴.

Il modo in cui Eugenides descrive il personaggio di Lefty Stephanides tradisce un affetto profondo e una forte nostalgia per nonno Eugenides:

“Tessie ... a poco a poco, grazie al fatto che soffriva di una leggera forma di claustrofobia, finì per apprezzare le vetrate di Middlesex.

Era Lefty a pulirle. Desideroso come al solito di rendersi utile, si fece carico della fatica di Sisifo di tenere pulite tutte quelle superfici moderniste. Con la stessa concentrazione con cui studiava l’oristo dei verbi antichi – un tempo così pieno di stanchezza da specificare azioni che non sarebbero mai state portate a termine – adesso Lefty puliva le enormi finestre ... Io e Chapter Eleven ci arrampicavamo ovunque. Lefty lavava un vetro e cinque minuti dopo io e mio fratello ci appoggiavamo le mani. Il nostro nonno alto e muto, che in un’altra vita avrebbe potuto essere un professore ma in



(3) Intervista rilasciata da Jeffrey Eugenides a Dave Weich e consultabile nel sito <http://www.powells.com>.

(4) Eugenides Jeffrey, *Middlesex*, Milano, Mondadori, Oscar bestsellers 2004, pp. 253-254.

questa teneva in mano un secchio e uno straccio, vedendo le ditate sorrideva e ripuliva daccapo”⁵.

È lo stesso autore a dichiarare esplicitamente la presenza di riferimenti autobiografici nel suo secondo romanzo:

“Ho cercato di essere scrupoloso nella ricostruzione degli eventi storici nel romanzo, dall’incendio di Smirne nel 1922 alle rivolte di Detroit nel 1967. Ho trascorso un sacco di tempo nelle biblioteche a leggere microfiche. Ho visitato musei di storia per vedere che tipo di radio ascoltava la gente nel 1932 ... Una delle gioie provate scrivendo il libro è stata quella di imparare cose nuove sui miei nonni attraverso l’atto di immaginare i loro contemporanei. I miei nonni sono morti quando io ero relativamente giovane, quindi questo è stato per me un modo per rincontrarli da adulto...

Durante la stesura di Middlesex ho eliminato alcune parti che avrebbero potuto ferire i miei familiari. Forse ci sono ancora delle cose che possono ferire. Ma per quanto mi riguarda adesso è tutto risolto. Io mescolo realtà e finzione in maniera tale che tutto sembri completamente vero e, allo stesso tempo, impersonale”⁶.

Lo scontro culturale tra la Grecia e l’America è spesso anche uno scontro generazionale tra i componenti della famiglia Stephanides:

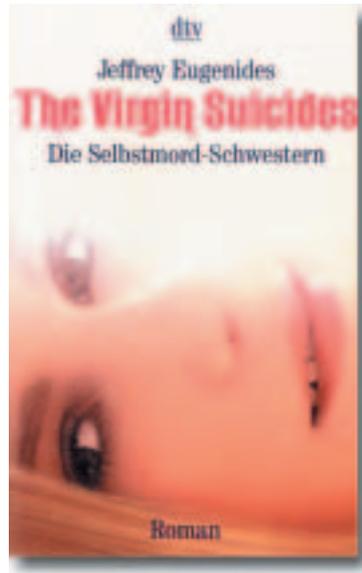
“... un cucchiaino d’argento. Lo legò a un pezzetto di spago e chinandosi in avanti lo fece oscillare sopra il ventre gonfio di mia madre. E, per estensione, sopra di me.

Fino a quel momento Desdemona poteva vantare una media eccellente: ventitré pronostici azzeccati su ventitré. Aveva indovinato che Tessie sarebbe stata una femmina. Aveva previsto il sesso di mio fratello e di tutti i bambini delle amiche di chiesa ... e dopo un’iniziale esitazione il cucchiaino cominciò a oscillare da nord a sud: maschio ...

Però quando il grido ‘È maschio’ raggiunse mio padre, lui si precipitò in cucina per dire alla nonna che il suo cucchiaino, per lo meno in quel caso, si sbagliava. ‘E tu come lo sai?’ gli chiese Desdemona. Al che lui gli rispose quel che avrebbe risposto la maggior parte degli americani della sua generazione:

‘È la scienza, mamma.’ ...

Quando seppa che ero femmina ... Desdemona si incupì. Quel suo figlio nato in America aveva avuto ragione e, a causa della nuova sconfitta, il vecchio



paese in cui lei si ostinava a vivere malgrado i seimila chilometri e i trentotto anni di lontananza, si allontanò ancora di più”⁷.

“È la domenica di Pasqua del 1959. Il fatto che la nostra religione segua il calendario giuliano ci ha lasciati ancora una volta fuori sincronismo con il vicinato. Due settimane fa mio fratello è rimasto a guardare i bambini del quartiere che cercavano le uova colorate nei cespugli. Ha visto gli amici staccare la testa dei coniglietti di cioccolato a morsi e gettarsi manciate di gelatine dentro bocche spalancate come caverne. (In piedi dietro la finestra a guardare,

più di ogni cosa al mondo mio fratello desiderava credere in un Dio americano risorto il giorno giusto)”⁸.

Il romanzo sembra quindi volerci dire che tre generazioni (e tre case: quella di Hulburt Street della prima generazione, quella di Grosse Pointe della seconda generazione e quella di Middlesex in cui Cal e Chapter Eleven, la terza generazione, diventano grandi) sono state necessarie affinché gli Stephanides si sentissero pienamente integrati nella società americana. Solo Calliope/Cal, discendente di terza generazione di una famiglia di immigrati, riesce finalmente a conciliare in sé la dissociazione vissuta dai suoi progenitori. Soltanto Cal, un ibrido anche geneticamente, si sente greco ma anche pienamente e felicemente americano, pienamente e consapevolmente ‘doppio’: un ermafrodita greco-americano.

Cal Stephanides come Jeffrey Eugenides è l’unico a considerare Middlesex e Detroit la sua vera patria, l’unico a sentire nostalgia di casa e a sentirsi finalmente a casa dopo la parentesi della Florida:

“Se sei cresciuto a Detroit capisci come va il mondo ... Di solito mi deprimeva tornare a Detroit da climi soleggiati, invece adesso ne ero felice. Il degrado alleviava il dolore per la perdita di mio padre, lo faceva rientrare nel normale stato delle cose. Almeno la città non si prendeva gioco del mio dolore mostrandosi scintillante o affascinante ... Il mio corpo reagiva alla vista di casa. Dentro sprizzavo scintille di felicità. Era una reazione canina, bisognosa di amore e sorda alla tragedia. Ecco casa mia, Middlesex. Lassù, a quella finestra, sul davanzale piastrellato avevo passato ore a leggere mangiando le more strappate dal gelso”⁹.

Lo stesso Eugenides dichiara apertamente il suo amore per Detroit, la città natale in cui ha ambien-

(5) Middlesex, pp. 300-301.

(6) Intervista rilasciata a Jonathan Safran Foer.

(7) Middlesex, pp. 14, 28.

(8) Middlesex, p. 25.

(9) Middlesex, pp. 588, 590.



tato entrambi i suoi romanzi:

“Me ne sono andato da tempo, ma nei miei racconti non vedo alcuna ragione per lasciare Detroit. Questa città è emblematica di molte realtà americane che a me sembrano importanti ... Provo un amore perverso per Detroit, dovuto al fatto, credo, di esserci cresciuto. Mi sento molto legato sentimentalmente a

questa città e i miei ricordi sono molto vividi. Nessun luogo mi commuove alla stessa maniera, anche se non ci vado spesso. Forse proprio il fatto di essermene andato mi ha permesso di fissarla nel tempo” ¹⁰.

Tornando quindi alle sopra citate dichiarazioni di Eugenides riguardanti la sua idea originaria in *Middlesex*, potremmo a questo punto dire che lo spunto iniziale era probabilmente quello di parlare dell'essere due cose diverse allo stesso tempo: greco e americano, uomo e donna, bambino e adulto, figlio e padre. Parlare di più temi d'ispirazione non ha senso se pensiamo che ad un certo punto le varie storie, i vari personaggi e i loro sentimenti si sovrappongono e si confondono l'uno con l'altro.

La scissione della personalità provocata in Calliope dalla scoperta di non essere più quella che aveva sempre creduto di essere e che era stata educata ad essere fino all'età di quattordici anni e cioè di non essere più una femmina o meglio, di non essere più 'soltanto' una femmina, rimanda alla disgregazione dell'io vissuta da chi è stato sradicato dalle proprie radici, dalla propria cultura, dai propri punti di riferimento. È significativo accostare la scena in cui Desdemona muove i primi passi nella sua nuova patria e quella in cui Cal muove i primi passi nel suo nuovo io:

“Desdemona fissava la sua scatola dei baci con le guance rosse per la vergogna e il furore patiti nelle ultime trentasei ore.

‘Questa è l’ultima volta che qualcuno mi taglia i capelli.’

‘Stai bene’ disse Lefty senza guardarla ‘Sembri una amerikanidha.’

Io non voglio sembrare una amerikanidha.’

Nell’area di ammissione di Ellis Island Lefty l’aveva convinta a entrare in una tenda del YWCA. Desdemona era entrata con lo scialle e la testa coperta dal fazzoletto e quindici minuti dopo era uscita con un vestito a vita bassa e un cappello a

forma di vaso da notte. Sotto la cipria era rossa di rabbia. Per completare la trasformazione le signore del YWCA le avevano tagliato le lunghe trecce da immigrata.

Per la trentesima o quarantesima volta Desdemona toccò compulsivamente, come qualcuno potrebbe fare con un buco nella tasca, lo scalpo nudo sotto il cappello floscio” ¹¹.

“Imprecazioni, rasoi a mano libera, pennelli da barba, fu questo il mio benvenuto nel mondo maschile ... Chiusi gli occhi ... mi aggrappai ai braccioli e aspettai che il barbiere facesse il suo lavoro ... non c’era più ritorno, lo capii anche a occhi chiusi. La macchinetta tosò da una parte all’altra dello scalpo. Tenni duro mentre i miei capelli cadevano a strisce. ...

I miei nonni avevano abbandonato la loro casa per colpa di una guerra. Adesso, quasi cinquantadue anni dopo, io stavo abbandonando me stesso. Un modo di salvarsi non meno definitivo. Scappavo senza molti soldi in tasca e il nuovo sesso come travestimento. Non sarebbe stata una nave a portarmi dall’altra parte dell’oceano, una serie di automobili mi avrebbero fatto attraversare un continente. Stavo diventando una persona nuova, proprio com’era successo a Lefty e Desdemona, e non sapevo che cosa mi sarebbe capitato in quel nuovo mondo in cui ero entrato” ¹².

La conclusione del romanzo è, a questo proposito, estremamente significativa. Ad un anno dalla sua fuga, Cal ritorna finalmente in quella che considera la sua vera casa nel quartiere di Detroit dall'emblematico nome *Middlesex*, ormai rassegnato, dopo tante sofferenze e peripezie, ad accettare la sua condizione di ermafrodita. Ed è questo il momento in cui alla fine Cal scopre l'origine di tutti i suoi affanni: Desdemona ormai vecchia e quasi incosciente gli rivela la consanguineità del proprio matrimonio e di quello di Tessi e Milton, genitori di Cal. È questo il momento della riconciliazione tra la prima e la terza generazione, tra l'essere greco e l'essere americano, tra l'essere donna e uomo allo stesso tempo. La nonna rivela finalmente il segreto che l'aveva tormentata per una vita intera con un castrante senso di colpa e chiede perdono al nipote che le risponde con parole rassicuranti:

“Fissandomi gridò: ‘Calliope!’ ...

‘Adesso sei un ragazzo, Calliope?’

‘Più o meno.’ ...

‘È tutta colpa mia.’ Scosse la testa mestamente ...

‘Mi dispiace, caro. Mi dispiace che sia capitato a te’.

‘Non importa.’

‘Mi dispiace tesoro mou.’

‘La mia vita va bene’ le dissi, ‘Avrò una vita serena’ ¹³ .

□

(10) Intervista rilasciata a Dave Weich.

(11) *Middlesex*, p. 100.

(12) *Middlesex*, pp. 504-505.

(13) *Middlesex*, p. 600.

Filomila Lapatà: la voce femminile della diaspora

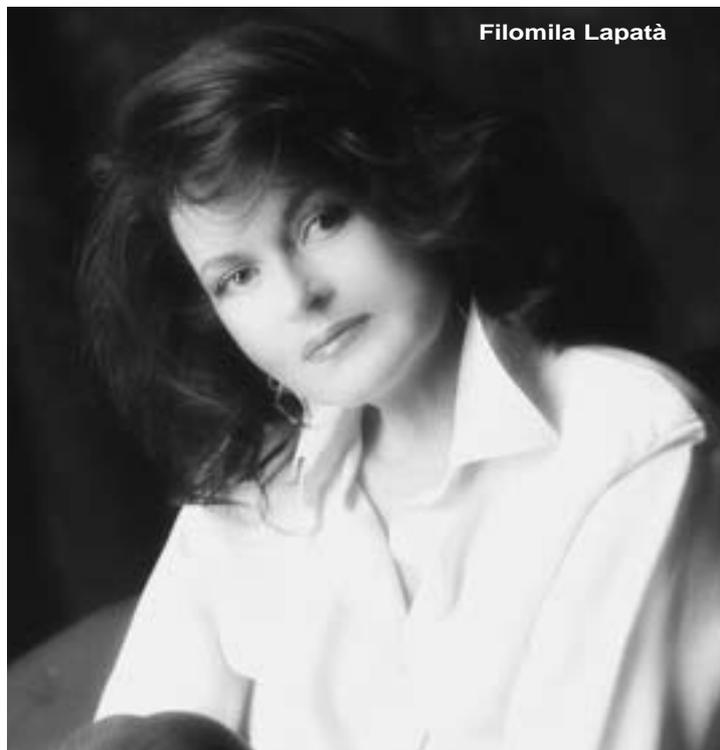
Di Sissy Athanasopoulou, docente di lingua e letteratura neogreca all'Università Suor Orsola Benincasa, Napoli

Una schiera di donne: amanti, nonne, tate, madri. Le ritroviamo nei due romanzi di Filomila Lapatà, per le edizioni di Atene Kastaniotis, sono giunti alla tredicesima edizione il primo, *Οι κόρες του νερού* (Le figlie del fiume) alla settima il secondo, *Lacryma Christi*.

Da alcuni anni, l'autrice vive a Napoli e il suo terzo romanzo, che sta per arrivare nelle librerie, si svolge nella metropoli del Sud Italia. A causa degli impegni legati all'edizione e alla promozione di quest'ultimo libro, abbiamo dovuto "parlare" via posta elettronica, anche se ci siamo ripromesse di incontrarci alla prima occasione, dal momento che nulla può sostituire il contatto umano diretto.

Come abbiamo sottolineato, i racconti di Filomila Lapatà, ruotano attorno a personalità femminili diverse tra loro, sempre molto importanti. Nel primo libro, "Le figlie del fiume", le quattro storie di quest'opera articolata, prendono in prestito il titolo dai nomi delle protagoniste. Gli uomini, con le loro debolezze e le loro peculiarità, sembrano non avere coscienza del potere riservatogli dalla società patriarcale e si muovono all'ombra delle donne, dipendendo dalle loro forti personalità o dal loro fascino, poichè viene riservato un ruolo di primo piano anche all'amore, a volte apertamente carnale, altre volte idealizzato.

Le storie si svolgono all'interno delle cucine, delle camere da letto, dei salotti e delle sale da ballo, mentre il passare del tempo viene misurato in generazioni, con il vestito di taffetà rosso scuro, il primo approccio in occasione di un ballo ed altri particolari avvincenti di un microcosmo che sembra non venire influenzato dai cambiamenti epocali che si registrano tutt'intorno. Questa autoreferenzialità è più evidente nel secondo libro, che si concentra maggiormente sulla lotta interiore della protagonista per arrivare all'autocoscienza. Il suo mondo sembra più impenetrabile agli stimoli esterni, anche forse a causa della realtà in cui viene ambientata la storia, quella dell'Italia del Sud, con la società "chiusa" della Sardegna e della Sicilia. Nel suo primo libro, la scrittrice segue il peregrinare dei suoi avi, che inizia da Braila, in Romania, per arrivare sino ad Anversa, passando per Vienna, Marsiglia e Costantinopoli. Malgrado la Storia rimanga sullo sfondo delle



Filomila Lapatà

storie personali, il modo in cui vengono presentati i diversi periodi, in entrambi i libri, sembra essere frutto di un'elaborazione analitica delle fonti.

Dopo anni di ricerca della nostra identità nazionale nel "nostro Oriente" la letteratura volge lo sguardo alla zona del Danubio e del Ponto, dove per decenni è fiorita la greccità degli aristocratici e dei commercianti, prima di disperdersi, a metà circa del XX secolo, a causa dello spostamento dei centri di sviluppo economico e degli stravolgimenti politici e sociali avvenuti in quest'area. Nel caso di Filomila Lapatà, che rivolge la sua attenzione anche alle zone della Magna Grecia, vediamo anche il fascino esercitato dalla città dove la scrittrice ha scelto di vivere.

Il suo racconto solitamente segue uno sviluppo lineare, segue cioè l'ordine temporale degli eventi, mentre la pre-economia della scrittura ci svela spesso "ex ante" fatti e situazioni, senza che ciò faccia scemare l'interesse per lo sviluppo della storia.: "...solo quando ha partorito Natalia, ma ciò avvenne molto più tardi..." pag. 27, "...in seguito avrebbero l'avrebbero ricordata questa parola...".

pag.140, "Le figlie del fiume". " Si sarebbe ricordata le parole della maga, molti anni dopo, mentre esalava l'ultimo respiro..." pag. 51, "Molti anni dopo, sarebbe morta accoltellata..." pag. 297, "Lacryma Christi".

Il racconto è in terza persona nel primo libro, mentre nel secondo, che si sviluppa sotto forma di autobiografia, viene usata principalmente la prima persona. L'unico contrasto che si ritrova ne "Le figlie del fiume" è quello tra i due sessi. In Lacryma Christi viene inserito anche l'elemento popolare, col personaggio di Marika Cara e di suo padre, rude e conservatore, del mastro ferraio Clemente Cara. Il contrasto tra la classe popolare e quella aristocratica, non diventa la spinta principale per lo sviluppo dell'azione (le donne, pur provenendo da classi sociali diverse, sono in rapporto assolutamente armonico) ma la base per una contrapposizione politica e sociale.

La personalità dell'eroina del secondo romanzo, viene sviluppata in modo più completo di quella del primo. Nel secondo libro, troviamo anche un tenta-

tivo di interpretazione psicanalitica del suo comportamento. L'introduzione dell'elemento magico attraverso il personaggio di fata Efigia, costituisce la vera novità di Lacryma Christi, mentre rimane l'interposizione di parole straniere (principalmente dall'Italiano e dai suoi dialetti).

Potremmo dirci pienamente autorizzati a parlare di "romanzo incentrato sui costumi della borghesia". Filomila Lapatà presenta inoltre un aspetto sconosciuto della Storia attraverso lo sguardo delle donne vissute nei due secoli passati, che hanno trovato il modo di soddisfare le loro passioni e i loro istinti, superando le limitazioni di ordine sociale e religioso. Con una presenza piena nel loro ambiente cosmopolita, hanno fatto sentire la loro voce senza oltrepassare un certo limite, senza arrivare a delle ribellioni, senza voler segnare pienamente un'epoca. Così, sono state riscoperte dalla memoria e dalla fantasia della scrittrice, senza falsi "imbellettamenti", per raccontarci la loro storia, che in alcuni casi sembra lontana, ed in altri si incontra con le nostre peregrinazioni in luoghi della terra e dell'anima.

A COLLOQUIO CON FILOMILA LAPATÀ

Cosa l'ha portata a scrivere libri?

La scrittura è stata sempre la mia grande passione. Una passione dell'età della fanciullezza, nascosta in seguito sotto l'aspetto serio degli anni della giovinezza, quando si desidera affrontare la vita in modo più pratico. L'esperienza mi ha però insegnato che se non abbandoniamo i nostri sogni, arriva il momento in cui siamo chiamati a realizzarli. Per me è arrivato sette anni fa, quando mi sono stabilita a Napoli.

Cosa la spinge ad andare avanti? So che sta per dare alle stampe il suo terzo libro...

Facendo parte della grecità della diaspora, anch'io, ho deciso di dedicarle un grande romanzo, sotto forma di trilogia storica. Ho iniziato dalla storia della mia famiglia, col mio primo romanzo dal titolo Οι κόρες του νερού (Le figlie del fiume), ispirato agli avvincenti percorsi di vita dei miei avi, che erano greci del Ponto ed hanno onorato le loro radici. Hanno contribuito con la loro vita allo sviluppo di una parte molto importante della diaspora greca, ed anche della cultura internazionale. Ho continuato con il secondo romanzo dal titolo "LACRYMA CHRISTI", incentrato sul cammino di una donna greca particolare, verso la conoscenza più profonda di sé, nel quale presento la grecità della Sardegna e della Sicilia del diciannovesimo secolo, col suo profilo cul-

turale. Concludo la mia trilogia con il racconto Είς το όνομα της μητρός, (Nel nome della madre), il quale è dedicato ai greci di Napoli del secolo scorso.

Da quanto tempo si trova in Italia? Pensa di essere stata influenzata dalla sua vita in questo paese - e se sì quanto - nella sua opera di scrittrice?

Vivo stabilmente in Italia da sette anni. Napoli, la quale è un continuo palcoscenico, mi ha influenzato in modo determinante, fornendomi l'ispirazione per due dei miei tre romanzi, ed in special modo per il terzo, ambientato in questa città.

Quali autori italiani preferisce?

Amo molto l'opera della scrittrice Dacia Maraini.





Leggo anche Umberto Eco, Salvatore Niffoi (Adelphi), Roberto Calasso (Adelphi) Margaret Mazzantini (Mondadori). Inoltre, faccio in modo di essere sempre aggiornata sulle novità editoriali.

Che peso hanno nella sua opera le storie personali e familiari e quale invece la realtà circostante?

Il mio primo romanzo, *Οι κόρες του νερού*, (Le figlie del fiume) è basato sulle vite dei miei avi, mentre gli altri due sono frutto dell'immaginazione. In generale, però, traggio ispirazione ogni giorno, dalla vita stessa. La vita è piena di mistero, di strane coincidenze e di storie personali, che attraverso la loro complessità, si tramutano in trame romanzesche. Io cerco di immaginarmi la vita di queste persone, le loro scelte, cosa provano e le possibilità che hanno di essere felici. Tutto può accadere ai miei personaggi. Sono io a decidere, sempre però in base alla mia verità emotiva. In ogni mio romanzo, il nocciolo di verità è costituito dalla storia dei miei sentimenti.

Qual'è il ruolo dei luoghi e la loro storia? Sono determinanti - e quanto - per i suoi romanzi?

I luoghi e la loro storia giocano un ruolo essenziale nei miei romanzi. Dopo una ricerca continua e insistente, i luoghi, col loro carattere culturale, sono il canovaccio sul quale sviluppo le mie storie.

La presenza femminile è determinante per la sua opera. Come lo spiega?

Credo che le donne siano l'origine, il calco del mondo. Sono i ponti emotivi che ci collegano al nostro passato. Sono le donne quelle che trasmettono la conoscenza e le tradizioni di generazione in generazione.

Qual'è il suo rapporto con la Grecia e i suoi scrittori? Segue l'evolversi della letteratura greca e gli eventi culturali a grandi linee o in modo più dettagliato?

Non ho mai tagliato i ponti con la Grecia. Vivo stabilmente in Italia, ma ogni due mesi circa, torno nel

mio paese per presentare la mia opera, interviste, per la promozione dei libri, e per rimanere informata sulle nuove edizioni e la vita culturale. Lo scrittore, prima di tutto, è un grande lettore. Io adoro la lettura e quando visito la Grecia ritorno con una valigia piena di libri.

La condizione di profugo ha costituito un tema da sviluppare ma anche un'occasione di creatività per molti suoi colleghi greci. Quanto è stato di ispirazione per lei? Si sente cittadina del mondo o una greca della diaspora?

Sento di essere una greca cittadina del mondo. Ufficialmente mi ha portato in Italia il lavoro di mio marito. Voglio però credere che sia stata la vita stessa, la quale, in un modo molto strano, mi ha portato sin qui per realizzare il mio sogno, che era sempre quello di scrivere delle storie. Le esperienze che ho acquisito come greca della diaspora, mi hanno reso emotivamente più ricca, una persona migliore, e mi hanno dato la possibilità di stimare il mio paese. Mi hanno aiutato poi in modo determinante per i miei tre libri dedicati alla grecità della diaspora. Ma più di ogni altra cosa, quello che ho compreso come cittadina del mondo, e che riporto nel mio libro *ΕΙΣ ΤΟ ΟΝΟΜΑ ΤΗΣ ΜΗΤΡΟΣ* (Nel nome della madre) è che la nostra sola nazionalità è quella umana e che non esistono confini, eccetto quelli che poniamo a noi stessi per paura e preconetto.

Qual'è il suo rapporto con la poesia?

Amo molto la poesia e ammiro sempre quelli che hanno il talento per potersi esprimere in modo così diretto e conciso. Io personalmente non ne ho mai scritte, spesso però inserisco nei miei libri delle poesie che mi piacciono e sono funzionali alla trama dei miei romanzi.

Quali sono i messaggi che vorrebbe far arrivare ai lettori attraverso i suoi libri?

Il messaggio principale è che nella vita non esistono ricette magiche. La ricetta è una: CONOSCERE SE STESSI, ed ha sempre effetti magici! I miei romanzi costituiscono una proposta per affrontare la vita in modo positivo. La vita, purtroppo, non si può controllare. Non ha senso cercare di metterla in riga. Nel mezzo del nostro tentativo, ci ammaliano, ci innamoriamo, divorziamo. Quello che tuttavia dipende assolutamente da noi, è il modo in cui affrontiamo tutti questi avvenimenti. La vita è un mistero. La chiave per aprire la porta di questo mistero si trova nella conoscenza più profonda della nostra anima. Spero che con i miei libri, con le scelte e le vite dei miei personaggi, i lettori possano riconoscere aspetti di se stessi, e che abbiano l'occasione di riconsiderare ed apprezzare la loro vita.

Sissi Athanassopoulos

Sofia Demetrula Rosati, Volere e non voler-si

Ho conosciuto Sofia Demetrula Rosati poco più di un anno fa in una libreria di Trastevere in occasione della presentazione di un libro di poesia greca. Oggi mi verrebbe da dire che non esiste luogo più appropriato per fare la sua conoscenza, forse l'unico luogo reale e metaforico dove è possibile incontrarla: un luogo in cui poesia e greicità si incontrano per diventare una cosa sola.

Mi colpì per la sua raffinata eleganza, per i suoi modi gentili e soavi, per il suo sguardo intenso e per la sua mitezza. Una mitezza che nasconde un temperamento forte e una tenace forza di volontà. La rividi qualche mese più tardi nella sua piccola casa-gioiello sul tetto di un palazzo del settecento romano. Su quella terrazza, tra biancheria stesa al sole caldo di mezzogiorno e piante di cedri e limoni, è facile dimenticare di trovarsi nel centro di Roma, è facile sentirsi catapultati in una bianca terrazza dell'Egeo, dove Dimitra¹ usa trascorrere i mesi più caldi dell'anno.

La casa è arredata con gusto decisamente orientale: ceramiche e arazzi provenienti dal mediterraneo uniti però alla funzionalità e alla tecnologia tipicamente occidentali. Una ricca libreria inerpicata su un piccolo sopralco accoglie una vasta collezione di libri di poesia, tutti i poeti italiani e greci, ma non solo. La collezione di cd musicali comprende, tra le altre cose, la discografia completa di alcuni tra i maggiori compositori contemporanei, soprattutto greci, come Manos Hadjidakis, Mikis Theodorakis, e Eleni Karaindrou.

Sofia Demetrula Rosati è nata nel 1964 a Wiesbaden in Germania da madre greca e padre italiano. La lingua materna, parlata durante l'infanzia, è dunque il greco che verrà in seguito soppiantato dall'italiano quando all'età di cinque anni si trasferirà con la famiglia a Roma dove svolgerà tutti gli studi fino alla laurea in Scienze Politiche.

Ha lavorato per anni come giornalista free-lance. Attualmente svolge la professione di ricercatrice. Ma questa è solo la professione ufficiale, quella che ogni mattina la porta nel suo ufficio nel centro di Roma dove lavora a diversi progetti di interesse nazionale in collaborazione con l'Unione europea, Università, Enti di ricerca, docenti universitari e ricercatori. Il resto del suo tempo, quello privato e intimo, Dimitra lo dedica, da sempre, alla poesia, alla filologia e alla filosofia. Scrivere poesie è una passione iniziata molto presto – nel 1972, a sette anni, ha vinto il suo primo premio di scrittura poetica con una poesia pubblicata nel giornalino della scuola – e coltivata in tutti questi anni nella solitu-



Sofia "Dimitra" Rosati

dine delle quattro mura domestiche lontano dal clamore della carta stampata e condivisa soltanto con pochi, intimi, amici.

La produzione poetica della maturità comprende, tra le altre cose, quattro compiute e bellissime raccolte dal titolo: *Maggio inquieto di desideri*, *Quotidiano sopra-vivere*, *Quando preferisce la morte...* e *Parlando con te*. Quest'ultima raccolta è stata recentemente recensita nella rivista *Passages*² ed è in corso di pubblicazione.

La scissione dunque è una caratteristica che segna più di un aspetto della sua vita: da bambina Sofia Demetrula ha imparato a pensare e ad esprimersi secondo le strutture sintattiche della lingua greca, strutture radicalmente diverse da quelle dell'italiano, la lingua appresa in età scolare che ha poi preso il sopravvento relegando in un angolo, intimo e affettivo, l'uso del greco. Il tutto è complicato da una terza lingua, il tedesco, imparato anch'esso da bambina, negli anni trascorsi in Germania. A questo proposito, in uno dei nostri piacevolissimi colloqui, Dimitra mi ha rivelato:

"Il rapporto con le mie lingue d'infanzia è molto complesso. La lingua madre è la lingua del grembo materno, per definizione. E mia madre parlava greco e io parlavo greco con lei. Poi c'era la lingua paterna, l'italiano, e questa è la lingua che usavo con lui. Infine c'era la lingua dell'ambiente in cui vivevo e al quale sentivo di appartenere, ovvero il tedesco, e così, con l'ambiente esterno alla mia famiglia parlavo il tedesco. Tutto questo accadeva con estrema

(1) Come ama essere chiamata... in veste di poetessa.

(2) "Parlando con te" di Sofia Demetrula Rosati, *Passages* n. 2, maggio-agosto 2004, Passigli Editori, pp. 295-297.



*“In mare respiro // A riva sommergo”
da Parlando con te*

naturalità... Credo, però, che la lingua madre sia la sola effettivamente in grado di fornire un imprinting iniziale, un particolare schema di codifica legato all'interpretazione emotiva del proprio vissuto. E tale imprinting resta al di là della lingua che, via via, nel tempo, si deve o si vuole utilizzare. E quindi le mie emozioni parlano greco pur utilizzando in prevalenza parole italiane. E sono convinta che le mie poesie parlino greco, più che ogni altra lingua. E poi il greco è la lingua madre per eccellenza e nel mio essere poeta lo sarebbe a prescindere dalle mie origini.”

L'altra spaccatura riguarda la sua doppia professione: quella pubblica e corale esercitata di giorno in un ufficio affollato e rumoroso e quella intima e personale coltivata di notte nella solitudine e nel silenzio della sua casa. Alla mia domanda “Come concilia il suo lavoro ufficiale e, oserei dire, più superficiale, con la professione, ben più profonda, di poetessa?” ha risposto così:

“Non si conciliano. L'essere poetessa è appunto un 'essere' e non una professione. La professione è qualcosa che ha a che fare con delle mansioni più o meno complesse ma pur sempre 'mansioni'. A posteriori non ci verrebbe in mente di chiedere a Kafka o a Kavafis come conciliavano la loro arte con lo svolgere mansioni burocratiche. Noi vediamo solo la perfezione della loro arte e riusciamo a immaginarli 'intenti in nessun altro fare'. Certo l'ideale sarebbe poter 'svolgere' solo il proprio essere artistico... Per questo l'immagine dell'artista che vive di stenti pur di vivere solo della propria arte, è entrata nell'immaginario collettivo. Ma non è una finzione. Anche oggi, come in tutte le epoche storiche, l'artista può permettersi di non 'lavorare' solo a due condizioni: vivere di rendita (o con forme di mecenatismo che, detto in termini moderni, chiameremmo sponsorizzazioni) o vivere di stenti.”

“Dovessi indicare il nucleo tematico di Demetrula”, leggiamo nella recensione su *Passages*, “direi che l'attenzione al corpo, all'erotico e alla nostalgia del

presente costituisce la cifra personale di *Parlando con te* e dell'intera sua poetica”³. Io direi di più, e cioè che la sensualità è senz'altro l'elemento dominante delle sue poesie e che essa è spesso associata al desiderio non corrisposto e all'attesa di qualcosa, di qualcuno in grado di rispondere a un desiderio così intenso. Nella poesia **Volevo**, tratta dalla raccolta *Maggio inquieto di desideri*, il verso finale (“Volere e non voler-si”) dichiara esplicitamente l'attesa inutile di un desiderio che non può essere condiviso: “Mille miglia / da casa mia alla tua / ma non esistono campanelli / per farsi riconoscere // Mille notti / che aspetto nel mio letto / ma il desiderio non / s'incammina // Mille verbi / scarabocchiati e raccontati / ma tutti in-transitivi / Volere e non voler-si”.

L'attesa e il desiderio non corrisposto costituiscono il tema centrale anche della poesia **Disponibilità**: “Ti ho atteso / dentro la mia stanza / Ma / non c'ero // Le braccia tese / a dimora // Uno scialle di velluto rosso / come vessillo // I seni nudi / per nutrimento // Ti ho atteso / fuori dalla porta / Ma / non hai aperto” (da *Quotidiano sopra-vivere*). Anche qui, come nella poesia precedente, una porta che non si apre, un campanello che non si trova. Il rosso dello scialle di velluto non è casuale, nessun dettaglio in questa lingua essenziale e compatta rappresenta un abbellimento, nessun aggettivo si trova lì per caso, ogni parola è soppesata “mille” volte prima di trovare posto in questi versi densi e condensati. I colori, usati con parsimonia da Dimitra, sono sempre veicoli semantici. Se il “rosso” è il colore della sensualità e della passione, il “grigio” della poesia che segue è indice di aridità e indifferenza: “Avevo preparato un / letto di / bianche lenzuola e / rosse passioni // Ma sei tornato in / letto / grigio e liso / di spenti desideri” (da *Maggio inquieto di desideri*). Qui, come in tantissime altre poesie, l'uso del trattino per spezzare, alterare e sdoppiare il significato delle parole ci fa riflettere su un senso più profondo di quello letterale: l'uomo atteso non è semplicemente *tornato* “...in letto grigio e liso di spenti desideri”, i suoi desideri sono sempre stati *spenti* essendo egli *nato* in un “letto grigio e liso”.

Nella poesia **Due e venti del mattino**, tratta anch'essa da *Maggio inquieto di desideri*, c'è un'altra porta che non si apre, un'altra vana attesa: “Due e venti / del mattino / La mente non / dialoga col sonno / Si incammina / per la città / vuota e desolata / Si ferma davanti alla / tua porta / bussa e di-spera / parlarti // Il sonno, pietoso / la riaccompagna / a casa”. Anche qui due parole spezzate da un trattino. La città è *desolata*, priva di vita e movimento, ma è anche *de-solata*, priva di sole e di luce. Il *de-*privativo al settimo verso richiama inevitabilmente il *di-*del decimo: non è solo la città ad essere stata privata delle sue caratteristiche essenziali, la solitudine e il senso d'abbandono

(3) Ibid. p. 297.)

sono anche i sentimenti che guidano la donna insonne a incamminarsi per la città addormentata e a *sperare* e *disperare* insieme in un contatto che la faccia sentire un po' meno sola.

La sensualità non corrisposta e un ennesimo letto 'sterile' fanno la loro comparsa anche nella poesia **Ti ho sognato** tratta dalla stessa raccolta: "Ti ho sognato / bambino nel mio / letto di madre / In posizione fetale / curato e / non-curante // Mi ha svegliato / il desiderio di / corpo di donna / Accanto al tuo / amato e / non-amante". Anche qui il gioco di parole (curato/non-curante, amato/non-amante) non è fine a se stesso, non è puro esercizio di stile. L'apparente bisticcio di parole sottolinea un contrasto ben più profondo, un'opposizione che va ben al di là del caso specifico di una donna non amata e trascurata dal proprio uomo. Qui sicuramente possiamo intravedere la secolare contrapposizione tra i due sessi, tra una donna-madre che si prende cura del proprio uomo-bambino e un uomo incurante e indifferente a tante attenzioni considerate scontate da lui come, del resto, dal bambino.

L'idea dell'attesa richiama alla memoria la figura di Penelope, la personificazione mitologica della donna che attende il proprio uomo e che, nell'attesa, deve gestire la sua sensualità e i suoi pretendenti: "Per quanto tempo / Penelope ha / dimorato in me // Lacrime sulla / tela odiata // E il desiderio / fuori dalla porta / Insieme ai Proci" (*Thira 13 luglio*, da *Parlando con te*).

Ma la donna poetica di Dimitra non sempre si identifica con Penelope. A volte si schiera decisamente contro di lei e diventa una sua rivale, come nella poesia che segue, tratta da *Maggio inquieto di desideri*: "Bramavo / Ulisse sul mio corpo / Donarti non / l'approdo di Itaca / Ma mediterraneo di / passioni da osare / E Penelope nella / sua tela per / sempre avvolta / Fartela dimenticare".

Qui Dimitra 'osa' un ribaltamento della mitologia che rievoca un altro capovolgimento del mito di Ulisse realizzato da un greco illustre: quel "mediterraneo di passioni da osare" ci riporta immediatamente alla memoria gli "approdi mai visti prima", gli "empori dei fenici", "la bella mercanzia" e gli "aromi sensuali" della celeberrima *Itaca* di Costantino Kavafis, autore amato da Sofia Demetrula Rosati. Ma se Kavafis suggerisce a Ulisse – e all'uomo comune – di allungare più che può il viaggio e di approdare ad Itaca ormai vecchio, Dimitra 'osa' di più: lei ad Ulisse vuole far dimenticare sia l'approdo ad Itaca che Penelope.

La tela di Penelope non è solo lo strumento che consente alla donna in attesa di far passare il tempo, è anche il filo che la tiene legata al suo uomo. Una tela "odiata" che "avvolge" e coinvolge. La tela della donna poetica di Dimitra è, invece, ben più esile e per nulla soffocante: "Non mi / pensare / ragno / Ma la / sua tela / che al soffio di / vento // vola via!" (da *Parlando con te*). La tela è ciò che ci tiene legate all'amore ma è anche il filo che ci lega alla vita nei momenti di maggior smarrimento,

quando ci sentiamo perse nel mondo ed estranee a tutto ciò che ci circonda, come in **Appesa a un filo**: "Allontanarsi // Solle-vare lo / sguardo dal / mondo e / appesa a un / filo / Cercare me / persa" (da *Quotidiano sopra-vivere*). Il luogo della passionalità finalmente vissuta dopo tanta sensualità *in attesa* è il Mediterraneo, la Grecia, l'Egeo, le Cicladi, Thira: "Oleandro in / mediterranei / paradisi / gongolo al / vento e / aspergo // erotico desiderio" (*Thira 17 agosto 2003*, da *Parlando con te*).

Il mare nelle poesie di Dimitra ha, come in greco e diversamente dall'italiano, connotazioni femminili. Le **Onde** sono: "Lento / primordiale / continuo / irrequieto / irrefrenabile / movimento / coitale" (*Thira 18 agosto 2003*, da *Parlando con te*) e **Η Θαλασσα** è: "Liquido amniotico di / terra sempre / gravida // Piacere immenso / mi penetra / E nuova / vita genera / in me // Nuova gioia / senza travaglio tra / le mie braccia" (*Thira 18 agosto 2003*, da *Parlando con te*). La Grecia del resto non è solo il luogo in cui si può finalmente dare libero sfogo alla propria sensualità e in cui sentirsi finalmente a proprio agio, è, soprattutto, e "da sempre", il luogo per eccellenza. Il luogo in cui non si giunge ma si sta, da sempre: "In questo posto che / non è più un posto / ma esistenza // lo / Da sempre // E qualsiasi cosa / è già stata // Non devo / ag-giungere nulla / Solo confermare" (*Thira 28 giugno 2003*, da *Parlando con te*). In queste ultime poesie, e a differenza delle precedenti, osserviamo l'indicazione del luogo e del giorno in cui la poesia è stata concepita e scritta. Incuriosita da questo dettaglio, che a noi profani potrebbe sembrare un vezzo, ne ho chiesto spiegazione all'autrice:

"Mi piace sottolineare il luogo e il mese sotto alcune poesie per dare delle coordinate in più al lettore. Le immagini poetiche devono essere limpide, costituite di tratti essenziali, non ci deve essere

Una stella
mi ha incendiato la casa
(da *Corpo nudo* di Ghiannis Ritsos)

*Luce e calore
immenso
Fuggire dovrei o
piuttosto
incantata
restare
E accecata
e incenerita
solo amare*
(da *Quotidiano sopra-vivere*)

Come splendidi corpi di defunti sempreverdi
pianti a sepolti dentro un mausoleo
la testa fra le rose, coi gelsomini ai piedi –
tali a noi sembrano i desideri che passarono
senza avverarsi mai; e non uno che trovasse
la sua notte di voluttà o un suo mattino lieto.
(Desideri di Costantino Kavafis)

*Desidero lapi-dare
quel sentire che non
ascolta ma ri-chiede
a l'in-finito
un termine*

(da *Quando pre-ferisce la morte...*)

*nulla di superfluo, non uno spazio di troppo, una
virgola scivolata. E certi luoghi sono evocativi di
immagini perfette.*

*L'autunno è assoluto a Berlino. E quando sorridi a
Parigi, sorridi alla vita. Solo poggiando le proprie
mani tra la polvere di un'arena greca o restando a
fissare l'Egeo, all'infinito, si possono percepire
eros e thanatos come estremi di un immutabile
moto circolare."*

Se la Grecia è il luogo in cui si può finalmente vivere appieno la propria sensualità, allora l'attesa di una passionalità realmente vissuta è anche attesa di mare e di Grecia. La donna poetica di Dimitra sopporta l'inverno solo perché, ad un certo punto, arriva l'estate. Sopporta la terraferma-Italia solo perché, dopo, potrà raggiungere il mare-Grecia. Sopporta l'attesa solo perché essa non è eterna: "In mare respiro // A riva sommergo" (da *Parlando con te*).

Come abbiamo visto, il mito greco è una presenza costante nella poesia di Sofia Demetrula Rosati. Bellissima la poesia **Visite** nella raccolta *Parlando con te*: "È venuta / Afrodite e / mi ha detto / 'se ti piace / prendilo' // E Artemis / 'se ti rifiuta / uccidilo' // E Arianna / 'se si smarrisce / muori'." (*Thira 13 luglio*). Ma il mito e la Grecia sono indissolubilmente connessi e la poesia è indissolubilmente connessa al mito, come afferma la stessa Dimitra:



*La Grecia è una nostalgia eterna,
uno struggimento infinito per i suoi
suoni, i suoi colori, quei volti scolpiti*

"La Grecia è la terra del mito. Ha un tale potere evocativo che per quanto ci si possa sforzare di guardarla nella sua modernità, finisce sempre col prevalere la visione che ciascuno si porta dentro rispetto a questa terra. Si tratta delle immagini che costituiscono le fondamenta dell'inconscio collettivo. Immagini primordiali. La Grecia è una nostalgia eterna, uno struggimento infinito per i suoi suoni, i suoi colori, quei volti scolpiti. È l'Egeo il mare da navigare in cerca di se stessi. Itaca la terra promessa... Karin Boye, poetessa svedese tra le più grandi del novecento (anche se quasi sconosciuta in Italia), il 23 aprile 1941, quando fu ormai evidente l'esito dell'offensiva italo-tedesca contro la Grecia, il mitico simbolo dell'idea di bellezza da lei appassionatamente nutrito, si tolse la vita. Aveva 41 anni... Nessun poeta è riuscito a prescindere dal sogno dell'Ellade. Ed essere poeta e avere sangue greco nelle proprie vene è qualcosa di più di una felice coincidenza. È dono e devozione al tempo stesso."

La Grecia, quindi, è una delle principali fonti d'ispirazione per Dimitra. Ma non è l'unica. L'altra vera grande fonte cui l'autrice attinge a piene mani sono le poesie 'altrui'. L'amore per l'opera dei grandi poeti⁴ è tale da averle fatto elaborare negli anni una forma originalissima di composizione poetica in cui i suoi versi si intrecciano e richiamano quelli di tutti i grandi, da Whitman alla Szymborska, da Baudelaire a Ritsos, che vengono citati in exergo alle sue poesie. A questo proposito Dimitra mi ha rivelato:

"Devo dire che questa forma poetica mi appassiona moltissimo. È un modo che mi permette di dialogare con tutti i grandi poeti che aleggiavano tra le pagine dei libri, sparsi a migliaia intorno a me. E il dialogo tra poeti non può che essere giocato sulle immagini costruite per restituire emozioni. Mi piace cogliere l'emozione che il poeta mi comunica e tentare di restituirla attraverso un'immagine diversa, tentando un gioco di assonanze. Sylvia Plath e Karin Boye mi hanno insegnato a dialogare con la morte, loro che la morte l'hanno scelta con una tale determinazione da averla descritta minuziosamente nelle loro liriche. La Dickinson mi ha insegnato a parlare delle piccole cose, a descrivere l'infinitamente grande attraverso l'infinitamente piccolo. Ritsos mi ha presa per mano e mi ha portata a conoscere i personaggi del mito, per guardarli negli occhi e assaporarne la fragilità umana. Baudelaire mi ricorda che c'è sempre un lettore, lì dall'altra parte del testo, pronto a giudicarmi. E poi tutti gli altri... Yeats, Basho, Leopardi, Ungaretti, Keats, Elytis, Kavafis, Saffo...."

di Tiziana Cavasino

(4) Dimitra è un'appassionata lettrice e studiosa dell'opera poetica altrui. Recentemente ha curato la presentazione critica e la traduzione di alcuni testi della poetessa Katerina Anghelaki Rooke per due riviste: *Passages* (n. 4, settembre-dicembre 2004, Passigli Editori, pp. 7-63) e *Poesia* (Crocetti Editore, in uscita nel prossimo numero di ottobre 2005).

Minas Savvas

la sincerità della poesia

Minas Savvas è Professore di letteratura inglese e comparata alla San Diego State University (California), ma se la lingua e la letteratura inglese lo impegnano nella sua vita professionale, la lingua, la letteratura e la cultura greca colmano molti altri aspetti della sua esistenza. L'insegnamento e gli studi accademici sono infatti solo una parte della sua intensa attività che spazia dalla poesia alla critica letteraria e alla traduzione.

Savvas è nato in Grecia da genitori greci provenienti dall'Asia Minore e si è trasferito negli Stati Uniti all'età di tredici anni. Un madrelingua greco, quindi, che, nell'età dell'adolescenza e dopo i primi anni di scolarizzazione obbligatoria, si ritrova a vivere in una comunità anglofona, dove svolge gli studi superiori, universitari e post-universitari¹.

Ha scritto circa 50 articoli apparsi in prestigiose riviste letterarie su argomenti che spaziano dalla letteratura (inglese, russa e soprattutto greca) all'arte, dalla politica alla teoria della traduzione. Ha recensito le opere di oltre 40 autori della letteratura neogreca (Kavafis, Ritsos, Kazantzakis, Seferis, Vassilikos, Zografou, Alexiou, Liberaki, Sinopoulos, Veloudis, Mavroudis, Roussos, Bramos, Ganas, Anghelaki-Rooke e tanti altri). Ha pubblicato una sessantina di singole traduzioni dal greco all'inglese [Kavafis², Elytis, Seferis, Livaditis, Kavadias, Pontikas, Samarakis, Lazarou, Kapernaros e, soprattutto, Ritsos], dall'inglese al greco (Andrew Marvel, John Donne, Coleman Barks, Theodore Roethke, Robert Herrick) e dallo spagnolo al greco (Federico Garcia Lorca, Ramon Lopez Velarde) su periodici e riviste negli USA e in Grecia. Ha tradotto e pubblicato 4 volumi di poesie di Ghiannis Ritsos (*Chronicle of Exile* 1977, *The Subterranean Horses* 1980, *The House Vacated* 1989, *Peculiar Gestures* 2002). Ha scritto e pubblicato poesie sue su varie riviste, alcune delle quali sono oggi raccolte nel volume intitolato *Scars and Smiles*³.

Ha ricevuto svariati premi e riconoscimenti negli Stati Uniti e in Grecia, tra cui un'importante onorificenza dal Ministero della Cultura Greca e l'*Alexandrian Award* rilasciato dalla Hellenic Cultural Society.

(1) B.A. e M.A. presso la University of Illinois nel 1964 e 1965; Ph.D. presso la University of California nel 1971.

(2) Sulle traduzioni di Kavafis realizzate da Minas Savvas vedi "Minas Savvas" in Kavafis in inglese: le traduzioni delle poesie, tesi di laurea di Tiziana Cavasino, anno accademico 1998-1999, Università degli Studi di Padova, pp. 281-285.

(3) Savvas Minas, *Scars and Smiles*, Atene, Diogenes Press 1975.



Minas Savvas

In questa presentazione ci limiteremo a parlare della sua produzione poetica e, in particolare, delle poesie contenute nella raccolta *Scars and Smiles*. Alcune poesie rivelano un dichiarato impegno politico. Come vedremo nell'intervista all'autore di seguito riportata, gli anni della sua infanzia in Grecia furono anni segnati da violenti scontri politici e dalla sanguinosa Guerra Civile. L'autore si schiera decisamente a sinistra, parteggia per i partigiani che lottano contro le dittature e per gli oppositori dei regimi autoritari. Particolarmente interessante è la poesia *The safety of masks* scritta ad Atene nell'aprile 1972 durante la Giunta Militare dei Colonnelli. In essa l'autore denuncia l'ipocrisia del regime ed esalta il valore degli oppositori confinati dai colonnelli nelle isole greche:

"The maskmakers / are doing well in Greece. / Masks that laugh / hide well the wrinkles / carved by fear and anger. // The 'proud Greek' masks / sold by the old woman / outside the police station / sell like paper flags / during the Independence parade. // In the unemployment line / hundreds look prosperous, the soldiers look brave, / the police polite, / the politicians stoic. // Masks smile back at masks, / papered pride nods at itself, / masks of success

greet / unflinching masks of soldiers. / Only on the islands / no masks are sold. / The naked faces of exiles / reveal the features / of proud Greece.”

Nella poesia *Modern Greek analogue*, scritta anch'essa ad Atene nel 1972, Savvas ricorre alla mitologia classica e, nella fattispecie, al mito di Ulisse, per esprimere la condanna del potere oppressivo e l'esaltazione di chi resiste e attende il momento opportuno per ripulire Itaca dai proci:

“After Circe’s angry lust / was left behind us, / after seeing our comrades / leave for midnight / in Laestrygonian spears, / we survived. // We moved through Scylla and Charybdis, / the crushing rocks and Hades’ lampshades, / more than once the Sirens’ song / penetrated the wax / into our sea-tortured souls -- / but we survived. // Calypso’s sperm-floating eyes / did not numb our nostalgia, / the wine-dark waves / never obscured our purpose, / our selfhood would not sink / though gods and men tried. // We have been ‘nobodies’ only by choice / and the Cyclops now know / the meaning of our secret strength; / Posiedon certainly has known it / and, in spite of his thunderbolts, / we have survived. // Still Penelope’s sighs hide longing / and Telemachos can fight to win. / It remains to cleanse / Ithaca of the suitors – // and this is why now we have / disguised ourselves as beggars.”

L'idea di Ulisse lontano dalla sua patria, si ricollega in qualche modo ad un altro tema ricorrente nell'opera di Savvas. Sentirsi 'stranieri' e 'turisti' nel luogo in cui si vive è il tema affrontato con tocco lieve e delicato nella poesia *Nature Poem*. L'America è una terra in cui un immigrato, per quanto integrato, si sente solo, uno straniero in attesa di un contatto:

“The wind’s language to trees / resist translation. / The lines of sun reverberate / quiet wisdom known to none. / Clouds form answers, occult charts / teasing us with ancient riddles. / Earthworms sing silent glorias / which birds occasionally try to imitate. // We are tourists here, / lonely foreigners hoping for contacts.”

Questi due temi, quello dell'estraneità al luogo in cui viviamo e quello della resistenza politica si fondono insieme nella commovente poesia *Elegy for Kyra-Soula*, pubblicata per la prima volta nel 1972 nella rivista *Cafeteria*. È una sorta di canto funebre scritto in lingua straniera (l'inglese) e in un paese straniero (l'America) per la morte della signora Soula, ex vicina di casa dell'adolescente Savvas in Grecia, che contribuì alla liberazione del suo paese aiutando i partigiani contro il regime. Una donna che tutti i partigiani chiamavano 'mana' e che, nell'immaginario del poeta, assurge a simbolo di tutte le donne greche:

“Twenty years and the sea between us, / Kyra-Soula, and now they tell me / that you’ve gone, good neighbor. // My mind summons you again... / lively, kind: woman of Greece: // you would knock on our wall for quiet / when my brother and I wrestled to keep warm // you would send us bread / wrapped in newspapers that told / of hunger and

executions // when your Stelios was snuffed out / you followed the bier ever tearlessly / singing the same song that he sang / as he faced the firing squad // the partisans called you ‘mana’ / as you tended their wounds / and you cried one day, I remember, / when they brought you a bouquet / of wild green flowers with a note: / ‘Mana, freedom here cannot die / for it lives in women like you.’ // You cried deeply, Kyra-Soula that day-- / for Stelios, for children, for harmless partisans, / for groaning Greece, for everything... / I had never seen you cry before that day, / but as I became a man, brave memory, / I came to learn the meaning of those rare tears. // Twenty years and the sea between us, / Kyra-Soula, each of us in a strange land. / Since wild Greek flowers cannot grow here / and since I’ve learned not to cry, / I offer instead these prosaic words / so that someone may hear of you in this alien tongue.”

Gli anni dell'infanzia e dell'adolescenza in Grecia sono stati per Savvas anni dolorosi sotto tutti i punti di vista: le vicende politiche, la povertà, la perdita della madre e un padre che, incapace di reagire alla perdita della moglie e alle avversità della vita, finisce per generare altro dolore. Significativa è la poesia *To my father in Greece*, pubblicata per la prima volta nel 1970 nella rivista *College English*:

“Father, I know you pierced the howling ground / for the turnips of our survival. / I know that from the bread of our agony / you ate the moldiest chunk. / I know you saw, we saw, your wife / scorching like pine-wood / during one of the birthday of unreason. / I even know that you needed / to irrigate your entrails with retsina. // And yet father, I still do not know / why you had to lash me so mercilessly / on that rainy night of March 3, 1945.”

Estremamente suggestiva anche la poesia *Thursday morning*, già pubblicata nel 1973 nella rivista *Cafeteria*, in cui l'immagine dello stelo di camelia che 'abbraccia' il bastone di legno evoca con infinita tenerezza il bisogno istintivo del bambino della protezione e dell'affetto paterni nonostante il rapporto già lacerato:

“Thursday morning / I took the sturdy long stick / drove it in the flower pot / and tied the feeble camelia stem / with a strip of cloth from a torn T-shirt. // Saturday morning / the camelia stem / took on new vigor, hugging the stick / as a child hugs his father in the cold. // I didn’t separate them – / somehow they belonged together, / and though winter was very far, / June breezes can be as compulsive / as precocious children. // The same night / the storm charged with a thousand fists – / it trampled the fence of the porch / and the flowerpot smashed on the street. // Such things happen. // Yet -- / no other porch was disturbed / no other plant destroyed.”

Ciò che risollewa l'autore (e il lettore) da tanta sofferenza e da tanto pessimismo è la sua straordinaria capacità di vedere la vita e i suoi aspetti più

dolorosi con un'ironia mordace. Poesie come *The poet*, *Calendar* e *Birthday thought* presentano temi malinconici con un sorriso amaro che non diventa mai sarcastico. In *Calendar Savvas* affronta il tema della morte e del deterioramento del corpo con rassegnata e ironica tristezza:

"The tube of toothpaste / is half-empty now, / squeezed each yesterday / to protect the teeth / that are sure to survive me. // Squeezing it is like waking up, / a necessary habit / hastening to final exhaustion. // I acknowledge each sunrise / with a

squeeze (measuring / my life in toothpaste) / and my teeth smile / knowing they will survive me";

in *The poet* è il destino del poeta ad essere descritto con rassegnata ironia:

"The poet is a saint / Giving himself / For all eternity. // But in the past / They crucified / and stoned saints. / Today we render / A more satanic pain: / We ignore them."

di Tiziana Cavasino

A colloquio con Minas Savvas

Quanto sono state importanti per la tua vita le tue origini greche ?

La mia greccità è importante in molti aspetti della mia vita, in buona parte della mia vita sociale e ampiamente nella mia vita intellettuale. Non posso evitarlo (non che io ci abbia mai provato).

I tuoi genitori erano entrambi greci?

Sì, erano entrambi greci provenienti dalle 'Chamenes Patrides' (Asia Minore). Sono arrivati in Grecia quand'erano adolescenti, senza una lira e senza radici, da Isparta in Turchia.

Quali aspetti della tua personalità sono chiaramente greci?

La mia vita sociale, direi. La mia greccità si rivela nella conversazione, credo, per esempio con il mio essere diretto e franco e con una certa dose di volubilità.

Hai nostalgia della Grecia? Cosa ti manca di più?

Non ho nostalgia della Grecia nella maniera concreta in cui ce l'hanno altri. Vengo da una famiglia povera e i miei anni in Grecia sono stati anni di conflitti intestini e dolorosa incertezza. Mia madre è stata uccisa durante la Guerra Civile quando io avevo 7 o 8 anni. Non sono uno di quelli che ha nostalgia della propria casa, della propria famiglia e del proprio giardino. Se mi manca qualcosa, quella è la Grecia che ho costruito nella mia mente, leggendo e ammirando le sue bellezze naturali nei miei viaggi da adulto.

Che rapporto hai con la lingua greca?

Sono arrivato negli Stati Uniti all'età di 13 anni (51 anni fa) e sebbene il mio greco sia povero, anemico e limitato, è sicuramente migliore del greco che conoscevo negli anni '50. Ho l'abitudine di scrivermi le parole che non conosco in modo da ampliare il mio lessico e leggo frequentemente riviste e



La mia greccità si rivela nella conversazione, credo, per esempio, con il mio essere diretto e franco e con una certa dose di volubilità

libri in greco (spesso gli editori me li mandano per fare le recensioni).

L'inglese sembra essere il tuo principale strumento di comunicazione. La tua raccolta di poesie Scars and smiles è in inglese. Però tu sei un traduttore dal greco all'inglese e dall'inglese al greco. Perché quindi non hai mai pubblicato poesie in greco? Hai mai pensato di scrivere poesie nella tua lingua madre o di tradurre le tue poesie in greco?



Love-tourist

*I reject and am rejected
Abandoned and abandoning
From fragrance to fragrance
Breast became memories
Cunts became snapshots
Words are souvenirs forgotten
Smiles are like tickets stubs to
foreign theatres.*

*Here I am, alone,
a tourist in women's lives.*

Nei primi anni 60' e 70' ho scritto (e pubblicato) poesie in greco. Poi, con i miei studi, l'inglese ha preso il sopravvento, si è piazzato in prima linea, per così dire. Tuttavia riesco ancora a scrivere (e le ho scritte senza pubblicarle) poesie in greco.

I tuoi figli parlano greco?

Ho un figlio di 17 anni e parla greco, ma non così bene come vorrei.

Perché secondo te ci sono così tanti scrittori greci interessanti ma quasi del tutto sconosciuti al grande pubblico internazionale? Non pensi che la lingua greca sia stata in qualche modo d'ostacolo per loro?

Penso che ciò sia dovuto al fatto che la Grecia è un paese piccolo e che ci sono troppi altri paesi che ci hanno riempito gli scaffali di libri e hanno

oscurato i Greci. Siamo pieni di scrittori dall'Italia alla Nigeria, dal Brasile alla Svezia, dal Canada al Sud Africa, non credi? La lingua greca di per sé non rappresenta un ostacolo (fintantoché esistono bravi traduttori).

Gli editori statunitensi pubblicano letteratura greca contemporanea?

Gli editori negli USA sono riluttanti a pubblicare qualsiasi cosa non faccia loro guadagnare soldi. E questo vale per ogni tipo di letteratura, per ogni paese e per ogni genere letterario. Ogni tanto qualche casa editrice universitaria si accolla il rischio. La Northwestern è un buon esempio. Il loro ufficio stampa mi ha appena chiesto una consulenza per un volume di brevi storie (prosa, ancora una volta...) di Thanasis Valtinos. Verrà presto pubblicato.

Quando hai cominciato a scrivere poesie?

Scrivo poesie dalla mia adolescenza. Inizialmente scrivevo poesie in greco, pubblicate su The National Herald, un settimanale greco-americano di New York. La mia prima poesia in inglese si intitolava To my father in Greece, ed è stata pubblicata su College English.

Cos'è la poesia per te?

Bella domanda! Ci vorrebbe un altro forum per rispondere meglio. La poesia per me è molte cose. Queste sono alcune:

- 1) una manifestazione dell'anima;
- 2) un flash di identificazione;
- 3) "un complesso di pensieri ed emozioni in un istante di tempo" – questa è di Ezra Pound –;
- 4) un confessionale di gioia o dolore, soprattutto dolore;
- 5) Qualcosa che solleva il velo dai segreti nascosti del mondo, della vita e dell'esperienza.

T.C.

Birthday Thought

*At thirty-two last week
I successfully transplanted
three camelias. I fixed the
cupboards, rescued a fly
from a spider's web, picked
a broken bottle off the road,
put a smile on my woman's face,
twisted my ankle while helping
the neighbor, and offered my
car's warmth to a young hitchhiker.*

*It now occurs to me that
Christ was really thirty-two
when he saved the world.*

L'avamposto della cultura greca in Italia

I cinquant'anni dell'Istituto ellenico di Venezia

di **Maria Mondelou**



L'hanno chiamato "l'ambasciatore culturale della Grecia in Europa". L'Istituto Ellenico di Venezia, che quest'anno festeggia i suoi cinquant'anni di storia, di cultura e di ricerca, rimane finora l'unico centro greco di ricerca scientifica all'estero. Ed è questo fatto che lo rende ancora più importante e prezioso, almeno per noi, i suoi borsisti che abbiamo avuto l'opportunità di imparare l'arte della ricerca in una delle città più belle del mondo.

Per quel che riguarda la sua storia, l'Istituto Ellenico di Studi Bizantini e Postbizantini di Venezia (www.istitutoellenico.org) venne fondato nel 1951 in seguito ad un accordo culturale tra la Grecia e l'Italia, che prevedeva anche la riapertura della Scuola Archeologica italiana e dell'Istituto Italiano di Atene. Già nel 1953 la storica Confraternita dei Greci Ortodossi di Venezia decise di concedere all'Istituto la gestione del suo patrimonio, a condizione che garantisse la sussistenza della Confraternita stessa.

In questo modo l'Istituto è diventato l'erede della Confraternita, che è stata la più celebre comunità greca all'estero. Infatti la storia dei Greci a Venezia

comincia molti secoli prima, già all'epoca dell'Impero Bizantino. Fu però nel 1498, pochi decenni dopo la caduta di Costantinopoli, che i greci di Venezia ottennero l'autorizzazione della Serenissima Repubblica di Venezia necessaria per poter formare la Confraternita dei Greci Ortodossi o Nazione Greca (Scuola). Nel periodo della sua massima prosperità, per quattro secoli, intorno alla chiesa di San Giorgio dei Greci, nel cosiddetto Campo dei Greci, si sviluppò in un importante centro commerciale e culturale, un ponte tra il Levante e l'Occidente, un punto di riferimento sia per i greci che si trovavano sotto il dominio straniero che per quelli lontani dalla madre patria. Verso la metà del XVII secolo la Confraternita ha usufruito dell'eredità dell'avvocato corfiota Tommaso Flanghinis per fondare una delle più importanti istituzioni culturali ed educative, il Collegio Flanghinis, che vantava un regolamento simile a quello dei Collegi Greci di Padova e di Roma.

L'obiettivo principale del Istituto Ellenico, che ha sede nel palazzo del Collegio, è lo studio della storia bizantina e post bizantina. Soprattutto della storia dei territori greci sotto dominazione latina, in



particolare veneta. Rimane l'unico centro scientifico della Grecia all'estero, con un prestigio riconosciuto dalla comunità scientifica internazionale.

Di fondamentale importanza è la ricerca negli archivi e nelle biblioteche italiani ed in particolare nei ricchi archivi veneziani, svolta da laureati greci che usufruiscono di una borsa di studio, dopo aver superato gli esami dall'Accademia di Atene. Lo scopo è preparare dottorati di ricerca e altri studi su argomenti di storia, d'arte e letteratura delle regioni greche che hanno conosciuto la dominazione veneziana, ma anche su materie riguardanti la storia e l'attività della Confraternita greca. L'Istituto offre altresì ospitalità a ricercatori da tutto il mondo perché possano effettuare le loro ricerche a Venezia.

Ma la sua attività non è limitata alla ricerca sul passato. È anche l'erede di tesori monumentali, artistici e archivistici di grandissimo valore e di documenti che hanno collezionato i profughi greci arrivati dopo la caduta di Costantinopoli nella città di San Marco, come ha spiegato la sua attuale direttrice, la professoressa dell'Università di Atene, Chrissa Maltezos, in occasione delle manifestazioni per i cinquant'anni dell'Istituto.

Nello storico Campo dei Greci, la sede di palazzo Flanghinis, la chiesa di San Giorgio dei Greci, (costruita nel XVI secolo), il campanile e la Confraternita di San Nicolò del XVII secolo, formano un elegante complesso monumentale. La sede della Confraternita, dove era alloggiato l'Ospedale dei Poveri Greci fino al XIX secolo, è stata trasformata in museo, unico nel suo genere, di icone bizantine e post bizantine, dove spiccano quelle della rinomata Scuola Cretese.

L'Istituto possiede una ricca biblioteca, con circa duemila libri antichi, stampati dalle tipografie greche di Venezia dal XVI fino al XVIII secolo, ed una collezione di manoscritti greci, alcuni di epoca bizantina. I libri più recenti coprono i campi della storia e filologia bizantina e postbizantina, della storia veneziana, del dominio veneto, della storia e letteratura italiana ed europea. L'Archivio dell'Istituto è ricco di fonti importantissime per la storia della Confraternita, per la vita sociale ed economica dei greci a Venezia, con riferimenti all'arte, l'istruzione e

la storia ecclesiastica.

Dalla sua fondazione ha avuto come responsabili, rinomati professori universitari: Sofia Antoniadi, che ha ristrutturato il palazzo Flanghinis e fondato il Museo delle Icone, Manoussos Manoussakas, che ha posto le sue fondamenta scientifiche, trasformandolo in un centro di ricerca di fama internazionale, Nikolaos Panagiotakis, che ha organizzato una serie di convegni e manifestazioni, arricchendo l'attività editoriale e Chrissa Maltezos, che continua a elevare il livello dell'attività svolta.

Per iniziativa dell'Istituto e del Ministero degli Affari Esteri greco sono state organizzate di recente manifestazioni in occasione del suo cinquantennio. Nel Palazzo

della Musica di Atene si sono incontrati i responsabili, i borsisti e gli amici dell'Istituto, i rappresentanti del Ministero, molti professori a capo delle principali fondazioni scientifiche e culturali, per presentare le attività dell'importante centro scientifico greco di Venezia e discutere sul suo futuro, ispirati dalle note di alcune opere musicali del XVI e XVII secolo. E per conoscere meglio le attività, gli archivi, i tesori e le personalità che hanno collegato la loro vita e la loro professione all'Istituto Ellenico di Studi Bizantini e Postbizantini, si può consultare l'edizione speciale per i cinquant'anni dalla sua fondazione.

Da non dimenticare l'intensa attività editoriale, nell'ambito della quale spicca la Rivista "Θησαυρίσματα" (Thesaurismata).

Tutti i suoi borsisti, dopo aver trascorso circa tre anni all'Istituto Ellenico, ma anche, più in generale i suoi ospiti, concordano sul fatto che la loro permanenza ha costituito un'esperienza molto importante, non solo per la loro vita professionale. La borsa di studio ha offerto a ognuno di noi la possibilità di muovere i primi passi nella ricerca, nell'Archivio di Stato di Venezia, nella Biblioteca Marciana e nell'Archivio dell'Istituto, di avvalerci dell'aiuto scientifico dei suoi direttori e della collaborazione dei tanti professori e ricercatori che hanno soggiornato per breve o lungo tempo nella sua sede, di comunicare le nostre inquietudini scientifiche e le scoperte fatte negli archivi. Di discutere sull'andamento dei nostri dottorati di ricerca, di creare delle amicizie che a distanza di anni rimangono vive e ci fanno sentire di appartenere ad una comunità che condivide pensieri e ambizioni. Abbiamo avuto la fortuna di passare alcuni degli anni più belli della nostra vita a Venezia, dove si ha la possibilità, anche durante un'intensa giornata di studio nell'Archivio di Stato, di passeggiare nei canali e nei campi, di visitare la vicina chiesa di Santa Maria dei Frari, di fare una pausa nei tanti caffè della città, spesso sognando di vivere in un'altra epoca.