

“CON SANTA CLAUS IN CUCINA”, NEL LIBRO DI GIZZI SAPORI E PROFUMI DEL PASSATO



L'AQUILA - L'inverno si avvicina e le giornate sono sempre più corte e più fredde. Il lavoro si ferma perché la stagione agricola entra nel solstizio d'inverno per risvegliarsi a primavera. Ora che i buoi sono nelle stalle, i campi stanno per coprirsi della coltre di neve e le giornate sempre più buie, è necessario riscaldare le membra e lo spirito.

Cosa c'è di più bello e sereno che sedersi comodamente davanti al calore del camino per leggere un libro, oppure per raccontare storie fantastiche alla propria nipotina che ci guarda

estasiata.

Il tema sempre quello: il bene vince sul male, ma solo a condizione che ci si liberi di tutti i pensieri cattivi e che si brucino al fuoco sacro della verità tutte le nostre paure e i nostri cattivi pensieri.

Con Santa Claus in Cucina, il libro scritto da **Carlo Gizzi** per raccontare il Natale, ci si avvicina ad un mondo fatto di ricordi, di miti, di sapori e profumi del passato che ci aiutano a vivere il presente più intensamente e con il pensiero e l'agire sempre più rivolto verso le ragioni degli altri.

Il libro - l'ultimo in ordine di tempo, dopo il manuale di storia della cucina e dell'alimentazione *Viva il Gusto della Vita*, nelle librerie e nelle edicole dall'estate scorsa - tratteggia le origini della Fasta del Natale che si innestano sul mito pagano del Sol Invictus in onore di Saturno, coincidente con il periodo dell'anno nel quale l'astro ci appare più freddo e meno luminoso e in cui maggiormente le culture contadine pativano, nel passato, anche recente, gli stenti e le fatiche dell'anno trascorso nei campi a lavorare.

Anche allo scopo di propiziarsi abbondanza, salute e prosperità per il successivo ciclo stagionale, ci si rifaceva con il cibo, che doveva essere abbondante, in totale antitesi con quelle che erano le privazioni che si pativano durante tutto l'anno e che imponevano frugalità nella tavola.

Nel libro di Gizzi, che contiene anche una sessantina di idee per la tavola natalizia, cucinare in questo periodo di festa non è cosa di tutti i giorni e non serve solo ad alimentare il corpo: cucinare, nei giorni delle Feste, assume a rito magico e propiziatorio e per questa ragione serve a trasferire nelle portate lo spirito e il calore del Natale.

Il libro invita anche ad una riflessione: è più piacevole regalare o ricevere un dono?

Partendo da studi di antropologia del sistema di scambio che si ritrova in molte civiltà ancestrali e che viene riconosciuto come fondamento di ogni società, si arriva alla

conclusione che il “donare” consente, in tutte le società, di stabilire relazioni sociali ed è ritenuto un gesto fondamentale per mantenere rapporti interpersonali.

Inoltre ci procura sensazioni di godimento (sia che lo si faccia o che lo si riceva) che sviluppano nei sistemi cerebrali uno stato di benessere, come il cibo, o l’ascolto della musica, o la presenza di una persona amata.

Con Santa Claus in Cucina, infine, contiene in appendice la “vera” storia di Babbo Natale da raccontare ai più piccoli seduti davanti al presepio o sotto l’abete natalizio.

Una idea per un regalo natalizio che si trova su Amazon, nelle librerie Colacchi al Corso e Mondadori in Piazza Duomo e nell’edicola “Luciano” alla Fontana Luminosa, all’Aquila.