VirtùQuotidiane

LISBONA E L'AQUILA UNITE DA UN PONTE DI SUONI, SAPORI, AMORE E BACCALÀ

24 Maggio 2018

di Mattia Fonzi



L'AQUILA – Lisbona e L'Aquila sono due città distanti, non solo dal punto di vista geografico. Diverse per dimensioni, storia, cultura. Ma lo scorso 23 maggio, in una serata che potremmo azzardare a definire itinerante, dentro una primavera che stenta ad arrivare, il centro storico del capoluogo abruzzese è stato permeato dalla cultura, dai suoni e dai sapori della capitale portoghese.

A portare la cosmopolita Lisbona sulle montagne delle aree interne abruzzesi ci ha pensato Polarville, la ricercata e coraggiosa libreria del centro storico incerottato aquilano, ospitando la presentazione del libro *D'Amore e Baccalà* di **Alessio Romano**. Il lavoro fa parte di *Libri*

alla carta, la collana di Edt dedicata al racconto delle città attraverso le loro delizie culinarie.



D'Amore e baccalà è un romanzo ambientato nel cuore di Lisbona: l'alter ego dello scrittore si innamora di Beatriz, una cameriera che incontra durante il suo viaggio, che definisce una "fatica enciclopedica volta ad assaggiare ogni sfumatura della cucina portoghese".

Che sia letto come un romanzo o un diario di viaggio, *D'Amore e baccalà* è un ritratto fresco e romantico di una delle città più belle d'Europa.

Il crocevia più a ovest del continente è dunque arrivato nel cuore dell'Appennino, in un pomeriggio sognante e a tratti divertente, accompagnato da **Giada Santoro** e **Mauro**

Vaccarelli, che con i loro intermezzi di fado – la musica tradizionale lusitana – hanno contribuito ad un'immersione profonda della cultura portoghese.

E così su via Castello – ancora chiusa per il cantiere dei sottoservizi – è sembrato al contrario aprirsi un ponte lunghissimo, che attraversa la penisola iberica e si spinge fino alla Mouraria, tra i quartieri più popolari di Lisbona.

Una città che, quando si vive, smentisce i luoghi comuni, che la vedono dipinta nell'immaginario come una città di mare sempre festosa, quando al contrario il mare non c'è, i suoi abitanti hanno un carattere riservato e silenzioso e nelle case si mangia più carne che pesce.



"La musica e il cibo sono forme di comunicazione antichissime, e a Lisbona rappresentano

suggestioni profonde", ha spiegato Romano, dipingendo la capitale portoghese come "uno sconvolgente mix tra la proiezione verso il futuro e il rispetto verso il passato".

Anche se a una prima lettura l'accostamento potrebbe sembrare forzato, non sono poche le similitudini tra Lisbona e L'Aquila.

Unite dal legame con la terra e le sue sventure – entrambe hanno subito un terremoto che le ha segnate e ridisegnate – ma anche dal baccalà, che nella città lusitana si cucina in mille modi e all'Aquila, invece, rappresenta una ricetta antica, tipica e curiosa, se consideriamo l'accostamento tra pesce e territorio montuoso.

Ma un filo rosso tra le due città lo ritroviamo, in qualche modo, anche nel carattere dei suoi abitanti: apparentemente chiuso, in una iniziale diffidenza che si apre con progressione e con conseguente spirito di accoglienza e generosità.



Una città multiculturale, colorata, quasi “di confine” Lisbona, accostata alla periferica provincia italiana, che ha visto tuttavia protagonisti persino alcuni portoghesi, nella sua storia recente: “Ci siamo innamorati del fado circa 15 anni fa, in una serata omaggio al Portogallo qui all’Aquila – ha ricordato Giada Santoro – e abbiamo iniziato a suonarlo anche insieme a **Norberto Gonçalves da Cruz**, un mandolinista molto bravo che allora viveva all’Aquila e studiava al Conservatorio”.

Il viaggio ideale nella cultura portoghese ha poi condotto i viandanti dal Polarville all’Osteria Pantasima, dove è stata proposta una cena, non di ispirazione portoghese, ma liberamente suggerita da *D’Amore e baccalà*: sardine affumicate a troneggiare i colori del cavolo rosso, della stracciatella e della mela verde; l’immancabile baccalà con salsa romesco, a base di pomodoro, frutta secca e pane, in omaggio al bacalhau espiritual; il fuso di pollo (frango) e un dolce alla ratafià, il liquore tipico abruzzese a base di amarene, molto simile alla ginjinha, rintracciabile in ogni angolo di Lisbona.

Turisti, lettori e sognatori. Tutto in una sera, nella propria città.