



trame

*di letteratura
comparata*

NATURA SELVAGGIA

a cura di
Maria Teresa Giaveri e
Roberto Baronti Marchiò

trame

di letteratura comparata

*Natura
Selvaggia*

*a cura di Maria Teresa Giaveri
e Roberto Baronti Marchiò*



Nuova Editrice
Universitaria



trame di letteratura comparata

Aut. Tribunale di Cassino n. 2 del 2000

ISSN 1720-5417

© 2017 Dipartimento di Scienze Umane, Sociali e della Salute

Copyright immagine di copertina:

© “Pacific Sea Monster” di Natalie Reynolds per Imago Mundi |

Luciano Benetton Collection

Logo TRAME e TECNAL:

© FABRICA, centro di ricerca sulla comunicazione di Benetton Group

Editore: Nuova Editrice Universitaria



Via Colonnello Tommaso Masala, 42 – 00148 Roma

e-mail: nuovaeditriceunivers@libero.it

web: www.nuovaeditriceuniversitaria.it

ISBN 978-88-95155-59-3



trame
di letteratura comparata



Rivista annuale a cura del
Laboratorio di Tecnologia, Narrativa e Analisi del Linguaggio
Dipartimento di Scienze Umane, Sociali e della Salute
Università degli Studi di Cassino e del Lazio Meridionale

Direttore responsabile
Maria Teresa Giaveri

Co-direttore
Roberto Baronti Marchiò

Redazione
Dipartimento di Scienze Umane, Sociali e della Salute
Campus Folcara - Via Sant'Angelo in Theodice - 03043 Cassino (FR)
tecnal@unicas.it

Comitato Editoriale
Roberta Alviti, Maurizio Basili, Nicola Bottiglieri, Laura Diamanti, Micaela Latini, Ilaria Magnani, Natalie Malinin, Raisa Raskina, Vincenzo Salerno
Rosella Tinaburri, Saverio Tomaiuolo

Segreteria di Redazione
Anna Mariani, Rosella Tinaburri, Saverio Tomaiuolo

Comitato Scientifico
Elena Agazzi, Richard Ambrosini, Franco Buffoni, Mario Capaldo, Camilla Cattarulla, Michele Cometa, Lilla Maria Crisafulli, Franco De Vivo, Marino Freschi, Cristina Iglesia, Gloria Lauri-Lucente, Valerio Magrelli, Pierluigi Pellini, Ralph Pite, Pietro Taravacci

Redazione NEU
Elisabetta Vaccaro

Sommario

LA VOCE	11
MARIA TERESA GIAVERI, <i>Premessa</i>	13
FRANCO BUFFONI, <i>Into the Wild: riflessioni e analogie</i>	19
JO ANNA ISAAK, <i>Man in the Open Air: The Role of Writers and Artists in the American Environmental Movement</i>	27
DIMORE	45
BARBARA LIVEROTTI e ROSELLA TINABURRI, <i>La natura selvaggia attraverso le immagini di Imago Mundi</i>	47
ROBERTO BARONTI MARCHIÒ, <i>Natura Selvaggia tra wilderness e wasteland</i>	55
CARLA RIVIELLO, <i>La “natura selvaggia” nella poesia in antico inglese: dalla descrizione del visibile alla rappresentazione del sensibile</i>	79
SAVERIO TOMAIUOLO, <i>Conrad e la natura selvaggia: lo scrittore come antropologo in Heart of Darkness</i>	103
AMEDEO DI FRANCESCO, <i>Pusztá. Per una visione selvaggia del paesaggio ungherese</i>	125
NICOLA BOTTIGLIERI, <i>Ferite, discariche, fosse comuni ed altri luoghi scellerati</i>	147
VINCENZO SALERNO, <i>Nóstos, álgos. Nostalgia di Ermanno Rea</i>	163
MARZIA BIANCHI, <i>To the Lighthouse Relief. Reportage from Lesvos Island</i>	175
CALEIDOSCOPIO	181
ILARIA MAGNANI, <i>Uno sguardo sull’Antartide</i>	183
CRISTIANA PUGLIESE, <i>No Safe House: Homes, Houses and Their People in Save the Reaper by Alice Munro</i>	189
OFFICINA	207
EDDIE VEDDER, <i>Into the Wild. Music from the Motion Picture</i> (selezione) a cura di Saverio Tomaiuolo.....	209
ANTARES, <i>La Vida en el Polo</i> a cura di Ilaria Magnani	215

POIEIN	221
EMILIO ISGRÒ	
a cura di Maria Teresa Giaveri.....	223
OTTAVIANO GIANNANGELI	
a cura di Andrea Giampietro.....	238
SAPORI DI-VERSI CONSERVATI	
a cura di Vincenzo Salerno.....	247
FINESTRE	263
Giuseppe Montesano, <i>Come diventare vivi. Un vademecum per lettori selvaggi</i> (Vincenzo Salerno)	265
Papa Francesco, <i>Laudato Sì: Enciclica sulla cura della casa comune</i> (Nicola Bottiglieri).....	267
Edoardo Zuccato, a cura di, <i>L'Immagine dell'artista nel mondo moderno</i> (Vincenzo Salerno)	271
Michela Marroni, <i>Dialoghi traduttologici: il testo letterario e la lingua inglese</i> (Francesca Crisante)	273
Micaela Latini, <i>Die Korrektur des Lebens. Studien zu Thomas Bernhard</i> (Teodosio Orlando).....	277
Carla Forno, <i>Le amate stanze. Viaggio nelle case d'autore</i> (Vincenzo Salerno)	280
Roberta Grandi, <i>Il corpo di Jane Austen. Incarnazioni letterarie e filmiche</i> <i>tra desiderio e repressione</i> (Cristina Di Maio)	282
Michele Stanco (a cura di), <i>La letteratura dal punto di vista degli scrittori</i> (Giuseppe De Riso).....	284
Nicola Bottiglieri, <i>La Tomba del Tuffatore</i> (Maria Teresa Giaveri)	288
Rossana Gheno, Andrea Pasquino, <i>Valéry e la scatola nera</i> (Francesca Romana Capone)	290
AGORÀ	295
NOTE BIOGRAFICHE	301

POIEN

Sapori di-versi conservati
a cura di Vincenzo Salerno

Il progetto – di ricerca scientifica e di allestimento espositivo – *Sapori di-versi conservati* nasce nell’ambito degli accordi di collaborazione istituzionale, finalizzati allo studio e alla promozione del libro d’artista, tra l’Università degli Studi di Cassino e del Lazio meridionale (rappresentata dal TECNAL, Laboratorio di Tecnologia, Narrativa e Analisi del Linguaggio), l’Accademia di Belle Arti di Napoli, la Liverpool Book Art di Liverpool (U.K.) e il Comune di Sarno. *Sapori di-versi conservati* fa seguito alla realizzazione della mostra di libri d’artista *Shakespeare Now* – tenutasi nel mese di dicembre del 2016 presso le sale espositive del Museo Archeologico Nazionale della Valle del Sarno e curata da Roberto Baronti Marchiò e Vincenzo Salerno del TECNAL e da Simon Ryder della Liverpool Book Art – ed è stato articolato secondo una scansione progettuale tripartita.

La prima fase è stata dedicata alla raccolta di testi, poetici e in prosa, nematicamente ispirati dai prodotti alimentari della Campania – ortaggi, frutta, piatti tipici, dolci – con particolare attenzione a quanto coltivato e ‘conservato’ lungo le rive del fiume Sarno: il pomodoro San Marzano, verdure, erbe aromatiche, vino. La selezione dei dieci testi scelti per la realizzazione dei libri d’artista – molti dei quali inediti o scritti appositamente in funzione del progetto *Sapori di-versi conservati* – è stata curata da Vincenzo Salerno, in rappresentanza del Laboratorio di Tecnologia, Narrativa e Analisi del Linguaggio.

- 1) Maria Gabriella Adamo, *Conca di Pomi d’oro*. (poesia)
- 2) Ambrogio Borsani, *Fratelli Friarielli*. (poesia)
- 3) Vladimiro Bottone, *Caffè sospeso*. (racconto)
- 4) Franco Buffoni, *L’etichetta Cirio*. (poesia)
- 5) Erri De Luca, *Tre fuochi*. (racconto)
- 6) Sebastiano Grasso, *Il vino rosso*. (poesia)
- 7) Valerio Magrelli, *Cucinare Poesia*. (poesia)
- 8) Marco Marsullo, *The last day on earth*. (racconto)
- 9) Roberto Piumini, *Le pene di Babbàlrùm*. (racconto)

10) Enza Silvestrini, *A San Marzano sul Sarno, in dialogo con la storia.* (poesia)

Vincenzo Salerno ha tenuto una lezione seminariale introduttiva sul libro d'artista per gli studenti dell'Accademia di Belle Arti di Napoli coinvolti nel progetto. Una seconda lezione – tenuta sempre da Vincenzo Salerno e da Simon Ryder, curatore della Book Art di Liverpool – ha concluso questa parte di programma con la presentazione per gli studenti dell'Accademia di Belle Arti di Napoli di una selezione di libri d'artista prodotti da artisti inglesi in occasione della mostra *Sapori di-versi conservati*.

La seconda fase ha riguardato la collocazione dei testi selezionati in cornici librarie tematiche: bottiglie, lattine, barattoli, scatole, fogli di imballaggio. Il materiale necessario per il nuovo “packaging” in forma di libro d'artista è stato offerto da alcune delle principali aziende conserviere che operano nella valle del Sarno. L'adattamento dei “contenuti” e dei “contenitori” è stato curato dai docenti dell'Accademia di Belle Arti di Napoli: Erminia Mitrano, Daniela Pergreffi, Angela Vinciguerra.

La terza fase ha concluso il progetto con l'allestimento di una mostra di libri d'artista realizzati da studenti e docenti dell'Accademia di Belle Arti di Napoli presso le sale del Museo Archeologico Nazionale della Valle del Sarno, in esposizione dal 29 novembre 2017 al 7 gennaio 2018. La Liverpool Book Art ha contribuito alla realizzazione della mostra con l'esposizione di una selezione di libri – a cura di Simon Ryder – prodotti da artisti inglesi. Per la parte italiana, l'allestimento della mostra è stato curato dai docenti dell'Accademia di Belle Arti di Napoli: Erminia Mitrano, Daniela Pergreffi, Angela Vinciguerra.

Maria Gabriella Adamo
Conca di Pomi d'oro (testo inedito)

a P. Cl.
ed ai molti senza nome

Pomodori rossi
si dispiegano
fiammeggianti
nella luce nera
del Sud
a mezzogiorno
sotto coltri di sole
e stridio di cicale

Sogguardano
divinità lontane
mentre ringhiano
nuovi minosse
e si fa sale
l'acqua risucchiata
dalla terra

Rosario di ore
da macinare
con sudore e sangue
per i conti che non tornano

Pomodori rossi
interminabili
trionfanti fioriture
festa ingannevole
per corpi modellati
dal vento
e dall'arsura
meccanica

di movimenti
ininterrotti

Radi colonnati
d'alberi e filari
celebrano
morti silenti
in solitudine

Ambrogio Borsani
Fratelli Friarielli (testo inedito)

Il professore
gradisce un contorno?
Pomodorini caramellati
patate al forno
finocchi gratinati
trevisana alla griglia
cetrioli sott'aceto
purè alla vaniglia
insalata di aneto
asparagi al burro
zucchine saltate
insalata di farro
salsa di porri
peperoni al curry
crema di olive verdi
melanzane ripiene
fantasia di cardi
insalate di Irene
broccoletti in padella
puntarelle alla romana
carote in besciamella
melanzane alla siciliana
cavolini cremosi
permetta professore,
davvero strepitosi...
piselli stufati
carciofi alla giudia
fiori di zucca dorati
gli spinaci della zia
tronchetti di zucca al vapore...
quindi professore?
.....
Friarielli, come ieri.

Vladimiro Bottone
*Caffè sospeso*¹

Turba pensarlo. Eppure mio padre è stato un giovanotto di venticinque anni che io, nato anni dopo, non avevo ancora modo di conoscere. Questo prima che lui si tramutasse in un quarantenne, soddisfatto della raggiunta tranquillità economica. Un signore che talvolta mi portava, mano sulla spalla, in qualcuno dei suoi bar preferiti. La Napoli di fine anni '60. Il vociare del Mexico, a Piazza Dante. Cascatelle sonore di tazzine che cozzavano, cucchiaini che tintinnavano sui piattini, sbuffi dalle cromature della macchina per il caffè. La zuccheriera. Talvolta gli vedevo pagare due consumazioni anche se gliene servivano solo una, da lui assaporata con una lunga espirazione finale. La seconda tazzina l'avrebbe gustata uno sconosciuto. Evidentemente mio padre era memore di quando lui – fresco sposo venticinquenne disoccupato per un crac societario – avrebbe volentieri approfittato di un “caffè sospeso” offerto da uno sconosciuto. Quel “caffè sospeso” che non lascia conti in sospeso. E ci dispensa dalla riconoscenza che così spesso intorbida i rapporti umani (fino alla catarsi dell'ingratitude e, infine, dell'inimicizia).

Napoli, com'è noto, può essere maestra di civiltà e crudeltà, bellezza e orrido. Tocca il cuore che si riesca ad universalizzare, con un respiro globale, una pratica come il “caffè sospeso” che non è carità pelosa, ma esempio di gentilezza quasi anacronistico. E, nello stesso tempo, “memento” filosofico sempre attuale. Rammenta infatti, a ognuno, come l'uomo che dona e l'uomo che accetta possano essere semplicemente la stessa persona costretta, in fasi diverse dell'esistenza, a scambiarsi i ruoli. La vita è una ruota; la nostra fortuna è sospesa nel vuoto come un caffè. E mio padre, a quaranta come a ottanta anni, mi sembrava molto bello nella contemplazione della sua travagliata giovinezza.

Franco Buffoni
L'etichetta Cirio (testo inedito)

Un brivido di unghia ad ogni strappo
Mi dava la macchina per cucire
Col pedale a rimuovere l'ago
E le dita vicine a regolare
L'afflusso della tela.
Perché ad ogni strappo della mano-mamma
Il filo lasciava la spoletta e l'ago entrava.
Poi metteva nell'acqua tiepida il barattolo
Per staccare l'etichetta Cirio,
La faceva asciugare al davanzale
E le ricontava tutte un po' croccanti
Sul catalogo dei regali.

Erri De Luca

*Tre fuochi*²

[...] La parmigiana di melanzane è una pietanza riposata, saggia. Cotta e mangiata? Niente. Non sono uova al tegamino. È melanzana, frutto introverso che si sprigiona con indolenza e meditata pausa. Chi me l'ha detto, in dosi, raccomandazioni e scongiuri, sono state due donne, nonna e zia, maestre di frittura e di ogni bene. Me ne fecero erede per commozione di fronte al mio entusiasmo per quel piatto che passa per tre fuochi: sole, frittura e forno.

Non c'è parmigiana di melanzane che manchi della mia devozione e della gratitudine a loro due, Emma e Lillina, nomi e finezze d'altri tempi. Le pietanze sono l'eredità, passaggio di bocconi e cure. Conservano un posto a tavola gli assenti.

Le generazioni si staccano una dall'altra per via alimentare, mangiano altro per desiderio di essere altro. Io tento di mangiare qualcosa di uguale, per gusto, per affetto.

Sebastiano Grasso
Il vino rosso (testo inedito)

C'è il cerchio del tuo bicchiere sul tavolo
(da qualche tempo bevi solo vino rosso),
di mattina prende i colori della giornata;
di sera attira le ombre dell'incertezza
e della morte. Sono nato in una terra
dove l'eros difende il sesso e il suono
allontana le parole, distoglie lo sguardo.
Della città ti annoiano le luci
mentre afferro il tuo corpo di siciliana
nata al Nord, ma che dell'isola ha l'impeto
e la forza della disperazione-amore.

Valerio Magrelli
Cucinare poesia (testo inedito)

I. Cucina

Dosi, misure, indici
cancellano la foia
molecolare del cibo.
Così nelle ricette si perde
la violenza magnetizzante
della fame cieca che sfonda
ogni linea dietetica
e scaglia il digiunatore
su quel fango proteico che
ora si chiama PATATA,
ora TOZZO DI PANE.

*II. Cucina cucinata, ovvero
L'acrostico come dieta della poesia*

Dosi, misure, indici
Ignorano la foia molecolare
E irresistibile del cibo.
Talché le ricette non danno ascolto
Alla violenza magnetizzante

Della fame cieca che sfonda
I confini di ogni linea dietetica
E scaglia il digiunatore su quel
Terriccio proteico che a volte si chiama PATATA,
Altre, TOZZO DI PANE.

Marco Marsullo
*The last day on earth*³

[...] E ora vi scrivo questa lettera, nella speranza che resti un segno, anche qualche riga, e non solo il tappo ammaccato su un marciapiede. Se dovessi crepare, qui lo scrivo e voi portatene memoria, ho avuto una vita felice. Sì, eh? Ma per favore. Sono nato nell'anno più sfigato della storia dell'umanità, nemmeno il tempo di farmi un rave, una festa sulla spiaggia ("Le bionde trecce, gli occhi azzurri, e poi?"), un addio al celibato. Ma dico io: con tutti gli anni del Signore, proprio in questo 2012 da fuochi d'artificio? Potevo nascere nel medioevo, qualche frate del cazzo con la chierica mi avrebbe distillato a mani nude e sarei stato una birra trapista, i miei figli e i miei nipoti, e via dicendo, sarebbero stati serviti nei pub come "birre speciali", quelle che costano più di quattro euro e cinquanta a pinta.

Ora voi vi starete chiedendo: "Come fai a pensare tutte queste cose se sei solo una bottiglia di birra?". Be', le penso e come, maledetti. Cos'è? Vi dà noia che a una bottiglia roda il culo, che una bottiglia sappia i congiuntivi? Qual è il problema, amigos? Mi volete morto? Bene, sapete cosa vi dico? No, fermi. Non provate a fermarmi. Io avevo un sogno, un dannatissimo e purissimo sogno. Io volevo vivere in un mondo di pace, in un universo di feste infinite dove all'alba ci si addormentava tutti insieme: umani e bottiglie vuote, bottiglie piene, todos juntos, todos borrachos, e nossignore. Se ora farò quello che farò sarà perché mi ci avete portato voi.

Roberto Piumini
*Le pene di Babbàlrum*⁴

[...] Quello che videro fece spalancare loro gli occhi più del profumo: in ciascuno dei piatti fumava un'abbondante porzione di spaghetti bianchissimi, con uno spesso cappuccio di sugo rosso, in cima al quale splendevano delle verdissime foglie di basilico. Quello che il sergente non aveva previsto era che la vista di quel tricolore, aggiunta al profumo e alla fame, avrebbe avuto delle conseguenze.

I dodici Patrioti, senza parlare, dopo essersi scambiati uno sguardo lungo e intenso, presero i piatti e cominciarono a mangiare, prendendo gli spaghetti con le mani, non solo perché così allora facevano i contadini, ma perché nella cella non c'erano forchette.

Quando ebbero finito, come se quel cibo tricolore non avesse nutrito solo il corpo, ma anche la speranza e il coraggio, si riunirono a bisbigliare un piano di riscossa.

Enza Silvestrini
A San Marzano sul Sarno, in dialogo con la storia
(testo inedito)

sommersi ci scorrono sotto i piedi
milioni di innesti e gemme
per catturare il tuo genotipo
corpi concimano corpi
nell'ebbrezza del vuoto trascorso

conficca bene i pali nel terreno
lega le piante ch  vedano il sole
togli le erbe malevole
la morella dai lievi corimbi
l'amaranto con le spighe brune

gli antichi vennero dal mare
salmoni destinati all'amore e alla morte
a risalire la mitezza del fiume
poi molecole di azoto e di ferro
e negli occhi la ferocia dell'Atlantico
che dicono rapisca in spume e allucinazioni
ma qui c'  un sole costante e la tenerezza del vento
i semi esplodono d'acqua
dentro la caviti delle mani

hai il collo bruciato per il troppo sole
"  l'abbronzatura del raccolto
non c'  riparo tra le fila"

le mani delle donne impallidivano
nel fulgore abbagliante del rosso
e noi nuotavamo avvolti
tra i profumi del basilico
schizzi e polpe compatte

lava bene i soffi azzurrognoli di verderame
separa la pelle e i semi
il sale di certo impedisce le muffe
li trovammo nel mare quel giorno
gli scarti industriali portati dai fiumi
timidi pianeti sulla pelle dell'acqua
con l'aria innocente che hanno le cose
quando armano la volontà di altri

il tempo ci cresce intorno
con la memoria dei fiumi interrati
lasciando alle spalle ciò che potevamo essere
tutto confluisce qui
nel chiarore dei vetri per le conserve
da cui ci guardiamo ancora
io e il tu di allora

Note

¹ Il racconto di Vladimiro Bottone è apparso per la prima volta nel 2016, pubblicato nella pagina culturale de *Il Corriere del Mezzogiorno*.

² Il brano è tratto dal racconto di Erri De Luca, *Tre fuochi* (p. 5-6), pubblicato il 19 novembre 2012 a Napoli dall'editore Dante & Descartes, come edizione fuori commercio per gli amici di Erri De Luca.

³ Il brano è tratto da un testo inedito.

⁴ Il brano è tratto dalla raccolta *Spaghetti e Pomodori* di Roberto Piumini e Massimo Montanari, Roma-Bari, Editori GLF Laterza, 2015, p. 45.