



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](mailto:nuovaeditriceunivers@libero.it)

web: [www.nuovaeditriceuniversitaria.it](http://www.nuovaeditriceuniversitaria.it)

ISBN 978-88-95155-59-3



## Sommario

<b>LA VOCE</b> .....	<b>11</b>
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
<b>DIMORE</b> .....	<b>45</b>
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
<b>CALEIDOSCOPIO</b> .....	<b>181</b>
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
<b>OFFICINA</b> .....	<b>207</b>
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

<b>POIEIN .....</b>	<b>221</b>
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
<b>FINESTRE .....</b>	<b>263</b>
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
<b>AGORÀ .....</b>	<b>295</b>
<b>NOTE BIOGRAFICHE .....</b>	<b>301</b>

**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*<sup>1</sup>

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*<sup>2</sup>

[...] 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*<sup>3</sup>

[...] 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*<sup>4</sup>

[...] 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 cavit  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

---

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

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> Il brano è tratto da un testo inedito.

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