



**MARIANGELA MARITATO, *Magna Grecia -Rivoluzione gastronomica & Arte e Banchetto Sibarita*, Doria di Cassano allo Jonio, La Mongolfiera,2017**  
*di Dante Maffia*



Si parla tanto di Sibari e di continuo, ma in maniera astratta. Sibari è un mito e pertanto qualsiasi cosa si dica rinforza e ridà visibilità a quel qualcosa di cui tutti parlano ma che alla fine nessuno sa di che cosa si tratta.

Forse partendo da un simile presupposto

Mariangela Maritato ha messo mano a un argomento così discusso e mai verificato storicamente fino in fondo e il risultato è davanti a noi in tutta la sua portata storico-scientifica, quella che i ricercatori intendono realizzare ogni volta che si accingono a trattare un argomento di cui genericamente si sa tutto e quindi niente.

Mariangela prende le mosse da lontano e, in maniera succinta, ma documentata, si sofferma sui particolari precisi che hanno poi fatto nascere la leggenda. Vale la pena di ricordare i vari capitoli, “Età dell’Oro, Otium e Rivoluzione”, “La Dolcevita Sibarita tra Banchetti, Gare tra Cuochi e Culto del Vino, Enotria, Viticoltura e Diffusione della Civiltà Ellenica, Culti Agrari e Coltivazioni, Cucina e Utensili per il Trasporto, la Conservazione e la Cottura dei Cibi, Lagane, Pane e Rivoluzione Gastronomica, Dalla Storia alla Tavola. Ricette della Tradizione. La studiosa è riuscita a sintetizzare un mondo, una civiltà, una tradizione che nonostante gli sperperi culturali non si è del tutto dispersa nei fumi della dimenticanza.

Ma, come sappiamo, se una documentazione è fatta con rigore, non viene fuori soltanto l’aspetto specifico della materia trattata, vengono fuori le circostanze che hanno determinato le scelte, le situazioni umane e storiche dei processi e di conseguenza lo studio diventa prezioso riscontro valido non solo per certificare gli eventi storici, ma anche, e forse soprattutto, gli eventi umani, la dimensione etica ed estetica di un popolo che comunque ha lasciato tracce indelebili.

Per avvalorare la mia affermazione cito due aneddoti. Il primo, che ho già raccontato, riguarda il “Premio Sybaris Magna Grecia” che si teneva alle Terme di Cassano alcuni anni addietro. L’allora Presidente della Giuria, se non ricordo male Giorgio Caproni, sapendo che ero amico di Pasquale Festa Campanile mi pregò di telefonargli per assegnargli un Premio alla carriera come regista. Lo feci e Campanile mi rispose disinvoltamente che non sapeva che farsene delle patacche.

Qualche minuto dopo mi telefonò per chiedermi come si chiamava il Premio. Glielo ripetei e mi disse, “Vengo, lo accetto”. Naturalmente volli sapere il motivo del suo ripensamento. “Sta per uscire un mio film in Giappone e in Cina, se metto che sono anche “Premio Sybaris Magna Grecia” farà breccia. In oriente sanno di Sibari”.

Il secondo aneddoto è personale. A febbraio di quest’anno sono stato ospite di un festival a Kioto, l’antica capitale giapponese. Mi chiedevano la mia provenienza e mi ero stancato di ripetere, inutilmente, Calabria. A un certo punto dissi “Vengo da Sibari”. Tutti sapevano dov’è.

L’agile libro della Maritato credo che avrà il merito di avvalorare i miei due aneddoti, ovviamente con maggiore determinazione e con quella chiarezza che si nota a cominciare dalla prima pagina. Ci sono perfino delle ricette, ma non è assolutamente un libro per cuochi principianti o di lunga durata, le ricette servono a documentare che niente è stato inventato o mutuato dalle ali della leggenda.

Mi piace di questo libro la cura che Mariangela ha messo nel dettagliare il funzionamento di ogni cosa, tanto che ho avuto l’impressione di, per esempio, essere entrato in “una stanza di dimensioni modeste caratterizzata dalla presenza di un focolare” oppure di assaggiare la “pitta di ceci”.

Davvero brava, dunque, davvero efficace!

Ma un bravo va detto anche al prefatore, Gianni Mazzei, che ha saputo compendiare le doti di Mariangela Maritato notando perfino che nel libro di Mariangela “Sibari, da luogo fisico, diventa per la sua unicità, luogo mentale”.