

À la recherche du temps perdu, « Du côté de chez Swann »

Il y avait déjà bien des années que, de Combray, tout ce qui n'était pas le théâtre et le drame de mon coucher, n'existait plus pour moi, quand un jour d'hiver, comme je rentrais à la maison, ma mère, voyant que j'avais froid, me proposa de me faire prendre, contre mon habitude, un peu de thé. Je refusai d'abord et, je ne sais pourquoi, me ravisai. Elle envoya chercher un de ces gâteaux courts et dodus appelés Petites Madeleines qui semblent avoir été moulés dans la valve rainurée d'une coquille de Saint-Jacques. Et bientôt, machinalement, accablé par la morne journée et la perspective d'un triste lendemain, je portai à mes lèvres une cuillerée du thé où j'avais laissé s'amollir un morceau de madeleine. Mais à l'instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi. Un plaisir délicieux m'avait envahi, isolé, sans la notion de sa cause. Il m'avait aussitôt rendu les vicissitudes de la vie indifférentes, ses désastres inoffensifs, sa brièveté illusoire, de la même façon qu'opère l'amour, en me remplissant d'une essence précieuse : ou plutôt cette essence n'était pas en moi, elle était moi. J'avais cessé de me sentir médiocre, contingent, mortel. D'où avait pu me venir cette puissante joie ? Je sentais qu'elle était liée au goût du thé et du gâteau, mais qu'elle le dépassait infiniment, ne devait pas être de même nature. D'où venait-elle ? Que signifiait-elle ? Où l'appréhender ? Je bois une seconde gorgée où je ne trouve rien de plus que dans la première, une troisième qui m'apporte un peu moins que la seconde. Il est temps que je m'arrête, la vertu du breuvage semble diminuer. Il est clair que la vérité que je cherche n'est pas en lui, mais en moi. Il l'y a éveillée, mais ne la connaît pas, et ne peut que répéter indéfiniment, avec de moins en moins de force, ce même témoignage que je ne sais pas interpréter et que je veux au moins pouvoir lui redemander et retrouver intact, à ma disposition, tout à l'heure, pour un éclaircissement décisif. Je pose la tasse et me tourne vers mon esprit. C'est à lui de trouver la vérité. Mais comment ? Grave incertitude, toutes les fois que l'esprit se sent dépassé par lui-même ; quand lui, le chercheur, est tout ensemble le pays obscur où il doit chercher et où tout son bagage ne lui sera de rien. Chercher ? pas seulement : créer. Il est en face de quelque chose qui n'est pas encore et que seul il peut réaliser, puis faire entrer dans sa lumière.

Et je recommence à me demander quel pouvait être cet état inconnu, qui n'apportait aucune preuve logique, mais l'évidence de sa félicité, de sa réalité devant laquelle les autres s'évanouissaient. Je veux essayer de le faire réapparaître. Je rétrograde par la pensée au moment où je pris la première cuillerée de thé. Je retrouve le même état, sans une clarté nouvelle. Je demande à mon esprit un effort de plus, de ramener encore une fois la sensation qui s'enfuit. Et, pour que rien ne brise l'élan dont il va tâcher de la ressaisir, j'écarte tout obstacle, toute idée étrangère, j'abrite mes oreilles et mon attention contre les bruits de la chambre voisine. Mais sentant mon esprit qui se fatigue sans réussir, je le force au contraire à prendre cette distraction que je lui refusais, à penser à autre chose, à se refaire avant une tentative suprême. Puis une deuxième fois, je fais le vide devant lui, je mets en face de lui la saveur encore récente de cette première gorgée et je sens tressaillir en moi quelque chose qui se déplace, voudrait s'élever, quelque chose qu'on aurait désancré, à une grande profondeur ; je ne sais ce que c'est, mais cela monte lentement ; j'éprouve la résistance et j'entends la



LA MADELEINE

la rumeur des distances traversées. Certes, ce qui palpète ainsi au fond de moi, ce doit être l'image, le souvenir visuel, qui, lié à cette saveur, tente de la suivre jusqu'à moi. Mais il se débat trop loin, trop confusément; à peine si je perçois le reflet neutre où se confond l'insaisissable tourbillon des couleurs remuées ; mais je ne peux distinguer la forme, lui demander, comme au seul interprète possible, de me traduire le témoignage de sa contemporaine, de son inséparable compagne, la saveur, lui demander de m'apprendre de quelle circonstance particulière, de quelle époque du passé il s'agit. Arrivera-t-il jusqu'à la surface de ma claire conscience ce souvenir, l'instant ancien que l'attraction d'un instant identique est venue de si loin solliciter, émouvoir, soulever tout au fond de moi? Je ne sais. Maintenant je ne sens plus rien, il est arrêté, redescendu peut-être ; qui sait s'il remontera jamais de sa nuit? Dix fois il me faut recommencer, me pencher vers lui. Et chaque fois la lâcheté qui nous détourne de toute tâche difficile, de toute oeuvre importante, m'a conseillé de laisser cela, de boire mon thé en pensant simplement à mes ennuis d'aujourd'hui, à mes désirs de demain qui se laissent remâcher sans peine. Et tout d'un coup le souvenir m'est apparu. Ce goût c'était celui du petit morceau de madeleine que le dimanche matin à Combray (parce que ce jour-là je ne sortais pas avant l'heure de la messe), quand j'allais lui dire bonjour dans sa chambre, ma tante Léonie m'offrait après l'avoir trempé dans son infusion de thé ou de tilleul. La vue de la petite madeleine ne m'avait rien rappelé avant que je n'y eusse goûté; peut-être parce que, en ayant souvent aperçu depuis, sans en manger, sur les tablettes des pâtisseries, leur image avait quitté ces jours de Combray pour se lier à d'autres plus récents ; peut-être parce que de ces souvenirs abandonnés si longtemps hors de la mémoire, rien ne survivait, tout s'était désagrégé, les formes - et celle aussi du petit coquillage de pâtisserie, si grassement sensuel, sous son plissage sévère et dévot - s'étaient abolies, ou, ensommeillées, avaient perdu la force d'expansion qui leur eût permis de rejoindre la conscience. Mais, quand d'un passé ancien rien ne subsiste, après la mort des êtres, après la destruction des choses seules, plus frêles mais plus vivaces, plus immatérielles, plus persistantes, plus fidèles, l'odeur et la saveur restent encore longtemps, comme des âmes, à se rappeler, à attendre, à espérer, sur la ruine de tout le reste, à porter sans fléchir, sur leur gouttelette presque impalpable, l'édifice immense du souvenir. Et dès que j'eus reconnu le goût du morceau de madeleine trempé dans le tilleul que me donnait ma tante (quoique je ne susse pas encore et dusse remettre à bien plus tard de découvrir pourquoi ce souvenir me rendait si heureux), aussitôt la vieille maison grise sur la rue, où était sa chambre, vint comme un décor de théâtre s'appliquer au petit pavillon, donnant sur le jardin, qu'on avait construit pour mes parents sur ses derrières (ce pan tronqué que seul j'avais revu jusque là) ; et avec la maison, la ville, depuis le matin jusqu'au soir et par tous les temps, la Place où on m'envoyait avant déjeuner, les rues où j'allais faire des courses, les chemins qu'on prenait si le temps était beau. Et comme dans ce jeu où les Japonais s'amusaient à tremper dans un bol de porcelaine rempli d'eau, de petits morceaux de papier jusque-là indistincts qui, à peine y sont-ils plongés s'étirent, se contournent, se colorent, se différencient, deviennent des fleurs, des maisons, des personnages consistants et reconnaissables, de même maintenant toutes les fleurs de notre jardin et celles du parc de M. Swann, et les nymphéas de la Vivonne, et les bonnes gens du village et leurs petits logis et l'église et tout Combray et ses environs, tout cela qui prend forme et solidité, est sorti, ville et jardins, de ma tasse de thé.

Histoire et recette

L'histoire de la madeleine

Le roi Stanislas de Pologne avait comme résidence secondaire le château de Commercy situé dans une petite bourgade de Lorraine. Un jour de l'an de grâce 1755, il reçut pour invités Voltaire et madame de Châtelet qu'il savait des hôtes très gourmands. Pour l'occasion il demanda à sa cuisinière, Madeleine, de préparer une sucrerie inédite. Celle-ci proposa à ses hôtes de petits gâteaux aux ventres rebondis qui furent déclarés fameux notamment pour la finesse due au parfum subtil de la bergamote. Le roi Stanislas apprécia tellement ces gâteaux qu'il en envoya un colis à sa fille, Marie épouse du roi Louis XV à la cour de Versailles. La pâtisserie fut tellement appréciée qu'on décida de l'appeler Gâteau de la reine, mais celle-ci préféra l'appeler, Madeleine, du nom de celle qui avait inventé ce gâteau aujourd'hui célèbre. Et c'est ainsi que le nom d'une petite cuisinière de maison bourgeoise passa à la postérité.

La recette

Pâte à madeleine (pour une vingtaine de madeleines)

Ingrédients :

3 oeufs
250 g farine
200 g sucre semoule
125 g de beurre
5 cl de lait
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique

Dans un saladier mélangez le lait, le sucre, les oeufs, la farine, la levure et le sucre vanillé.

Lorsque votre pâte sera bien homogène ajoutez le beurre fondu, puis mélangez l'appareil pendant une bonne minute.

Couvrez d'un torchon propre et laissez reposer la pâte pendant 2 heures à température ambiante. Préchauffez votre four à 220°C. Beurrez vos moules à madeleines (ou utilisez des moules souples) et remplissez à moitié, enfournez pendant 6 minutes à 220° puis 4 minutes à 200°C.

Dégustez vos madeleines chaudes ou froides.

Sachez aussi que les madeleines se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique et se dégustent alors comme des gâteaux secs.



Voilà des madeleines

je portai à mes lèvres une cuillerée du thé où j'avais laissé s'amollir un morceau de madeleine. Mais à l'instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi
Marcel Proust

LA MADELEINE

BIOGRAPHIE :

Marcel Proust est né le 10 juillet 1871 à Paris, d'Adrien Proust, professeur agrégé de médecine, et de Jeanne Weil, fille d'un riche agent de change. Marcel Proust est un enfant nerveux, sensible et maladivement attaché à sa mère. De plus il souffre des bronches et connaît de violentes crises d'asthme. Après avoir suivi de brillantes études au lycée Condorcet, il suit des cours de sciences politiques et obtient une licence ès lettres en 1892. Il fréquente depuis quelques années les salons littéraires et collabore à une petite revue : "Le Banquet".

En 1894, il passe ses vacances entre Trouville à Cabourg, région que l'on retrouvera dans "A La Recherche du Temps Perdu".

En 1900, il part à Venise avec sa mère et se consacre à des questions d'esthétique. Il publie une traduction du critique d'art anglais John Ruskin (La Bible d'Amiens) dont les conceptions le marqueront et modifieront sa manière de voir les choses. Son père meurt en 1903 et sa mère en 1905. Le deuil de sa mère l'affectera pendant plusieurs années.

Après la mort de ses parents, sa santé se détériore. Il vit en reclus dans un appartement tapissé de liège et hermétiquement clos et s'épuise au travail, travaillant la nuit, se reposant le jour.

Son œuvre principale, "A La Recherche Du Temps Perdu", est publiée entre 1913 et 1927. En 1919, il reçoit le prix Goncourt pour le second volume, "A l'Ombre Des Jeunes Filles En Fleurs". Son homosexualité inavouable dans la société de l'époque est diffusée dans son œuvre. Epuisé, Marcel Proust meurt d'une pneumonie le 18 novembre 1922.

Savourez-les!



Marcel Proust





Activités...

...SUR LE TEXTE ET AUTOUR DU TEXTE

...à vous maintenant!

Est-ce que vous connaissiez déjà les madeleines? Avez-vous déjà mangé ce gâteau?

Donnez votre titre à ce passage.

Repérez les mots concernant les sens du goût et de l'odorat.

Repérez les mots qui concernent la madeleine.

Selon le sujet divisez le texte en parties.

Repérez et commentez tous les mots qui appartiennent au champ lexical de la "nourriture".

Comment Proust exprime-t-il le plaisir lié au souvenir?

Commentez la phrase: "cette essence n'était pas en moi, elle était moi."

D'après ce récit, comment définiriez-vous la mémoire involontaire?

Avez-vous vécu une expérience semblable à celle de Proust? Racontez-là.

Avez-vous le souvenir d'un gâteau lié à votre enfance?

Après avoir étudié la recette de la madeleine pouvez-vous imaginer des variations?

Avec quel autre type de boisson imaginez-vous de l'accorder?





Il viaggio nel tempo e nello spazio che Proust racconta nella sua celebre pagina letteraria viene riproposta in un capolavoro dell'animazione Disney "Ratatouille". La sequenza in cui critico gastronomico Anton Ego, viene sorpreso dal sapore ritrovato della ratatouille che lo catapulta inaspettatamente indietro nel tempo in un momento preciso del passato e ora di nuovo vivido nella sua mente e nel suo cuore, attraverso i suoi occhi spalancati lo spettatore rivive con lui il dolore per la caduta in bicicletta, la carezza della mamma e la consolazione attraverso il piacere di quel pasto povero ma pieno di gusto!



La recette de La Ratatouille

La ratatouille est une spécialité niçoise à base de légumes mijotés à feu doux dans l'huile d'olive. Nous vous proposons de découvrir l'authentique recette de la ratatouille niçoise, qui accompagne délicieusement les viandes, les poissons et même le riz ou les pâtes.

Ingrédients:

Voici la liste des ingrédients pour réaliser la recette de la ratatouille pour 8 personnes :

- 1 oignon blanc
- 2 poivrons (1 rouge et 1 vert)
- 2 ou 3 aubergines (selon leur taille)
- 5 courgettes de Nice
- 1 grande boîte de tomates pelées
- 2 gousses d'ail
- un petit bouquet de basilic
- un petit bouquet de persil
- de l'huile d'olive
- sel et poivre

Préparation des légumes

La première étape de la recette de la ratatouille consiste à **laver et couper tous les légumes**.

Lavez et épépinez les poivrons puis détaillez-les en fines lanières.

Lavez les courgettes et les aubergines, sans les peler.

Coupez les aubergines en petits dés (de 2 cm de côté maximum) et détaillez les courgettes en rondelles.

Cuisson des légumes

La particularité de la recette de la ratatouille niçoise est de **faire cuire les légumes séparément**.

Munissez-vous d'une poêle et d'une cocotte. Dans la poêle, faites chauffer 3 cuillers à soupe d'huile d'olive et faites-y revenir l'oignon blanc émincé. Ajoutez les lamelles de poivron et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Sur un autre feu, mettez la cocotte à chauffer à feu doux pour pouvoir y transvider les légumes au fur et à mesure. Transvidez les poivrons et les oignons dans la cocotte et faites cuire à la poêle les dés d'aubergines dans 3 cuillers d'huile d'olive. Répétez la même opération pour les rondelles de courgettes.

Préparation de la ratatouille

Une fois que tous vos légumes sont dans la cocotte, mixez les tomates pelées pour réaliser un coulis. Ajoutez-le aux légumes et assaisonnez de sel et de poivre. Préparez une persillade en hachant ensemble l'ail, le persil et le basilic. Ajoutez-la à votre préparation et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. La recette de la ratatouille niçoise nécessite une **cuisson à feu doux pendant au moins 45 minutes**.

Conseils de dégustation

La ratatouille peut être dégustée immédiatement mais elle est bien **meilleure** après avoir reposé pendant une nuit et **lorsqu'on la réchauffe**.

N'hésitez pas à préparer cette recette de ratatouille en grande quantité, car cette spécialité peut être consommée chaude en accompagnement de nombreux plats (œufs, viandes, riz) ou froide, en entrée.



Attività

Spunta la risposta esatta:

Analessi:

- figura retorica che consiste nell'evocazione di un evento anteriore al punto della storia in cui ci si trova
- figura retorica che consiste nel raccontare eventi collocati nel futuro (o anticipazioni)
- figura retorica che consiste nel ripetere una parola all'inizio di due o più versi

Flashback:

- nel cinema esso rappresenta un salto in avanti, la visualizzazione di eventi non ancora accaduti
- nel cinema esso rappresenta un salto all'indietro, la visualizzazione di eventi già accaduti in precedenza
- nel cinema esso rappresenta lo svolgersi dell'azione attraverso il racconto di un narratore



- * Hai mai visto un film in cui viene usata la tecnica del flashback? Racconta
- * Racconta una storia usando la figura retorica dell'analessi che abbia come soggetto il cibo
- * Quale scena o frase ti ha colpito di più del film Ratatouille? Perché?
- * In quale personaggio ti riconosci? Perché?
- * Che cosa è, secondo te, la memoria involontaria?



L'Estate



Dalle zucchine, dai pomodori e dalle melanzane della Ratatouille di Remy alle verdure di Arcimboldo...

...un originale promemoria per la nostra spesa!

ARCIMBOLDO

L'ESTATE

1563

OLIO SU TAVOLA;
65X50,8

VIENNA,
KUNSTHISTORISCHES
MUSEUM

Da tempi immemori la natura ha provveduto con le sue ricchezze al sostentamento dell'uomo, i suoi frutti e i suoi vegetali hanno reso possibile la sopravvivenza dell'umanità. L'uomo ha imparato, in base alle stagioni, a coltivare e cucinare la verdura e la frutta e con il passare dei secoli ha nutrire il suo gusto estetico e la sua sensibilità artistica, culturale e storica dipingendo uva, mele, zucchine e melanzane...attraverso delle meravigliose nature morte. Nelle diverse civiltà i frutti assumono particolari significati simbolici, più in generale il cibo e le sue bevande si fanno portatori di significati ora religiosi, ora filosofici, ora storici. In modi diversi il cibo è stato celebrato in moltissime opere d'arte...

Arcimboldo eseguì due serie di cicli di Elementi (4) e Stagioni (4) in chiave allegorica per la corte praghese;

l' "Estate" è il solo dei dipinti a portare la sua firma, posta sul colletto della donna raffigurata nel dipinto e il cui viso è rivolto verso destra. L'intera opera è piena di frutta, ortaggi e verdure estive che costruiscono una figura antropomorfa in cui è evidente l'influenza di Leonardo e delle sue deformazioni della figura umana.

Bacco



CARAVAGGIO

BACCO

OLIO SU TELA, CM 95X 85

FIRENZE, GALLERIA DEGLI UFFIZI

1592-1597

Particolari dell'opera di Caravaggio



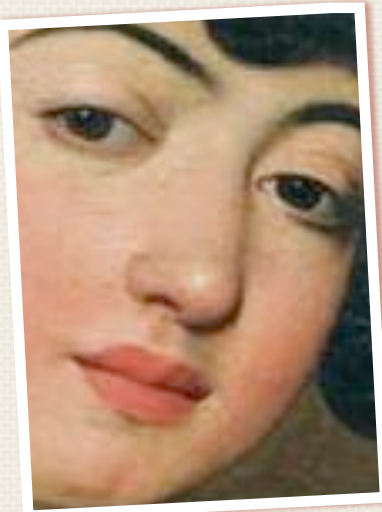
LA CARAFFA

Il vino è stato versato da poco come indicano le bollicine nella caraffa (che si trova nell'angolo basso sinistro dell'opera)...



IL CALICE

...mentre Baccho tiene in mano il calice con poca sicurezza come mostrano le vibrazioni, le mani come...



LE GUANCE

...le guance sono arrossate indicano uno stato di leggera ebbrezza.

Attività

Quali sentimenti hanno suscitato in te l'opera di Caravaggio "Bacco" e di Arcimboldo l' "Estate"?

Cosa ti ha colpito di più di queste due opere (luce, colori, forme...)?

Sapresti dare una definizione di natura morta?

Realizza una natura morta usando la tecnica del collage. Ritaglia da riviste e giornali delle immagini che raffigurano alimenti, bicchieri, bottiglie.

Scrivi una ricetta a base di verdure estive e abbinala con un vino.

Inserisci nella tabella i termini che attengono al campo lessicale della cucina e a quello dell'arte:

luce, prospettiva, aromaticità naturale, vapore, disposizione, colore, profumo di cottura, temperatura, gamma della tavolozza.

Cucina	Arte

A tuo avviso, ci sono delle parole della tabella che possono essere usate per entrambe le colonne? Giustifica la tua risposta.

La vita di

Caravaggio

Caravaggio , soprannome di Michelangelo Merisi, nato nel 1571, a Bergamo o a Milano, è il maggiore pittore italiano del 1600 e uno dei più grandi di tutti i tempi. Trascorre la sua infanzia a Milano dove la sua formazione è influenzata dal colorismo veneto, nel 1592 la sua irrequietezza lo spinge a Roma; dopo qualche lavoro poco remunerato presso pittori noti dell'epoca, entra a 23 anni nella bottega del Cavalier d'Arpino, un pittore molto apprezzato, presso di lui Caravaggio si dedica con successo alle nature morte. È il periodo in cui dipinge i famosi ritratti allo specchio ed il "Bacchino malato". Il 1595 è l'anno della svolta. La vita di Caravaggio cambia quando conosce il Cardinale Francesco



Maria del Monte, il primo a comprendere il grande talento del pittore. Sotto la sua protezione, Caravaggio ottiene numerose committenze e la sua fama si diffonde per tutta la capitale. Il Cardinale non solo gli commissiona un gran numero di opere private, per sé e per gli amici, ma gli fa anche ottenere le prime committenze pubbliche. (L'ammirazione del cardinale viene condivisa anche da un suo importante vicino di casa, il marchese Vincenzo Giustiniani, residente nel palazzo di famiglia sito a pochi passi da Palazzo Madama. Oltre al Giustiniani figurano tra i committenti di Caravaggio importanti famiglie quali i Barberini, i Borghese, i Costa, i Massimi ed i Mattei).

A questi anni di successo artistico Caravaggio corrispondono momenti difficilissimi nella sua vita privata disordinata, estrema, fatta di momenti oscuri e violenti: dalla pittura l'artista passa con molta facilità a bere nelle taverne e a frequentare luoghi e persone poco raccomandabili e troppo spesso si trova coinvolto in risse e alterchi; solo grazie all'aiuto dei suoi protettori riesce a cavarsela fino al 1606 quando uccide, rimanendo lui stesso ferito, Ranuccio Tommasoni con il quale in diverse occasioni si era trovato a discutere violentemente, la sola via di uscita questa volta è la fuga da Roma. Si reca così a Napoli, accolto come si conviene ad un pittore della sua fama e talento, qui esegue per chiese e conventi capolavori come la "Flagellazione di Cristo" e le "Sette opere di misericordia". Si sposta poi a Malta, dove è accolto nell'ordine dei Cavalieri, ma viene dopo poco espulso probabilmente perché giunge la notizia della sua condanna a morte. Parte per la Sicilia ,poi ritorna a Napoli lasciandola alla volta della Toscana, i suoi ultimi anni di vita sono decisamente rocamboleschi, muore di in solitudine a solo 38 anni, il 18 luglio 1610 pochi giorni prima di ricevere la notizia di grazia che lo sollevava dalla condanna.

La vita di

Arcimboldo

Giuseppe Arcimboldo nacque nel 1527 a Milano; figlio del pittore Biagio Arcimboldo cominciò a lavorare con suo collaboratore all'età di 22 anni nel Duomo di Milano realizzando i disegni per le vetrate. Nel 1562, su richiesta di Ferdinando I, si trasferì a Praga come ritrattista di corte per restarvi due anni e producendo la prima serie delle stagioni, Estate e Inverno; Arcimboldo mantiene la carica di ritrattista anche sotto i regni dei successori di Ferdinando, Massimiliano II e Rodolfo II. Al 1566 è datata la serie dei Quattro Elementi, dei quali l'Acqua e il Fuoco si conservano a Vienna, mentre nello stesso anno il pittore è documentato in Italia, per un breve soggiorno. Per Massimiliano II, Arcimboldo svolse anche attività di scenografo, ideatore di costumi, musicista e poeta, e, nel 1570, prese parte attiva ai festeggiamenti per il matrimonio della figlia dell'imperatore, Elisabetta, con Carlo IX di Francia. Arcimboldo trascorre a corte 11 anni e quel periodo è da considerare l'apice per la sua carriera. Nel 1587 riesce, dopo tante insistenze e richieste, ad ottenere il permesso di tornare a Milano. Egli continua tuttavia a lavorare ancora per Rodolfo II e nel 1590 dipinge per lui il "Ritratto di Rodolfo II come Vertumno". Nel 1592 l'Imperatore gli conferisce la dignità di conte palatino. Giuseppe Arcimboldo muore a Milano l'11 luglio 1593, all'età di 66 anni.



E allora bevo

di Eduardo De Filippo

'A meglio medicina: vino 'e campagna e purpette 'e cucina.

Dint' a butteglia
n'atu rito 'e vino
è rimasto...
Embè
che fa
m' 'o guardo?
M' 'o tengo mente
e dico:
"Me l'astipo
e dimane m' 'o bevo?"
Dimane nun esiste.
E 'o juorno primma,
siccome se n 'è gghiuto,
manco esiste.
Esiste sulamente
stu mumento
'e chistu rito 'e vino int' 'a butteglia.
E che ffaccio,
m' 'o perdo?
Che ne parlammo a ffà!
Si m' 'o perdesse
manc' 'a butteglia me perdunarria.
E allora bevo...
E chistu surz' 'e vino
vence 'a partita cu l'eternità!

la filosofia partenopea del carpe diem

CHI È



Nome: Eduardo

Cognome: De Filippo

Età: Napoli | 1900-Roma | 1984

Nazionalità: Italiana

Professione: attore teatrale, commediografo, regista teatrale e cinematografico, poeta

Figlio d'arte: figlio naturale di Eduardo Scarpetta (attore e commediografo) e di Luisa De Filippo

Fratello di: Titina e Peppino

Tra i suoi successi: Natale in casa Cupiello, Napoli milionaria, Filumena Marturano, Il sindaco del rione Sanità.

Raccolte di poesie

e poesie varie

Il paese di Pulcinella

'O Canisto

Le poesie di Eduardo

'O penziero e altre poesie di Eduardo

E asciuto 'o sole

Parola di Eduardo...



«Dopo aver scritto poesie giovanili, come fanno più o meno tutti i ragazzi, questa attività divenne per me un aiuto durante la stesura delle mie opere teatrali. Mi succedeva, a volte, riscrivendo una commedia, d'impuntarmi su una situazione da sviluppare, in modo da poterla agganciare più avanti a un'altra, e allora, messo da parte il copione, per non alzarmi dal tavolino con un problema irrisolto, il che avrebbe significato non aver più voglia di riprendere il lavoro per chissà quanto tempo, mi mettevo davanti un foglio bianco e buttavo giù versi che avessero attinenza con l'argomento e i personaggi del lavoro interrotto. Questo mi portava sempre più vicino all'essenza del mio pensiero e mi permetteva di superare gli ostacoli. Per esempio, "La gatta d' 'o palazzo" e "Tre ppiccerill" mi aiutarono ad andare avanti con "Filumena Marturano". Come la gatta lascia il biglietto da mille lire e mangia il cibo, così Filumena non mira al danaro di Domenico Soriano ma alla pace e alla serenità dei suoi figli. I quali figli sono poi i tre bambini sotto un ombrello che vidi davvero una mattina in un vicolo di Napoli, uniti nella poesia, separati nella vicenda teatrale fino al momento della rivelazione di Filumena... A poco a poco ci ho preso gusto e ora scrivo poesie anche indipendentemente dalle commedie». (in nota di copertina a "Eduardo De Filippo, Le poesie, Einaudi, Collana: ET Poesia, 2005")

NUMERI

Opere teatrali

58

Cinema come attore

36

Cinema come regista

13

Attività e... curiosità

- Conoscevi già Eduardo De Filippo?
- Quali pensieri ha suscitato in te la poesia di Eduardo?
- Tra ieri, oggi e domani quale avverbio di tempo prevale? Perché, secondo te?
- Quale filosofia viene fuori da questa poesia?
- Quale senso hanno, a tuo avviso, le domande della poesia? E quale invece le esclamazioni?



- Ricerca in Internet la filosofia del carpe diem nella poesia di Orazio.
- Sapresti indicare quali sono le fasi della degustazione del vino?

Sapevi che...



Per i Greci Dionisio, per i Romani Bacco, era il dio del vino e dell'estasi. Quindi Bacco dal latino Bacchus è il nome dato nell'antica Roma al dio greco Dionisio, figlio di Giove e Semele. Le celebrazioni, o feste di primavera, con cui venivano celebrati Dionisio e Bacco sono dette Bacchanali mentre "baccanti" sono detti i loro seguaci. Tali feste consistevano in celebrazioni all'insegna della sfrenatezza e sregolatezza in cui vigeva l'assoluta libertà di mangiare e soprattutto di bere a cui partecipavano le sacerdotesse del dio. La sfrenatezza e la confusione di queste, che si svolgevano di notte, provocano spesso disordini cosicché furono proibite nel 186 a.C.

Qualche notizia in più...

Il fiasco nasce in Toscana tra il XIV e il XV secolo, è un contenitore in vetro, rivestito di paglia, dalla forma un pò panciuta e con il collo allungato, per garantire una buona presa. Simile ad una damigiana in miniatura, è rivestito di paglia intrecciata, con una base ad anello che gli permette di stare autonomamente in piedi e lo protegge dagli urti accidentali. Le sue origini sono alquanto incerte, in alcuni affreschi della metà del XIV secolo viene rappresentato appeso ad una corda privo di quello che nel dialetto toscano si chiama “culo del fiasco”, mentre in un’opera di Botticelli vengono raffigurati due fiaschi, provvisti di base, appoggiati ad un tronco di legno. Altre opere figurative della metà del XIV secolo illustrano recipienti in vetro simili al nostro fiasco rivestiti da cordicelle si “staccia”, erba palustre, intrecciata, comunemente chiamata sala. Anche diverse notazioni letterarie fanno riferimento al fiasco e al suo contenuto, in una lettera di ringraziamento inviata ad un signore, Michelangelo scriveva: “avrei avuto più caro due fiaschi di vermiglio che otto camicie...” E Boccaccio, in due novelle del Decamerone (scritto tra il 1349 e il 1353), ne fa riferimento come recipiente idoneo a contenere “vino vermiglio”. L’importanza data a questo recipiente è anche testimoniata e documentata da una serie di leggi a tutela della sua capacità e delle regole di produzione.



Oggi il vecchio fiasco non è tenuto nella giusta considerazione e sta quasi totalmente sparendo dal mercato a causa del costo eccessivo dell’impagliatura e per il trasporto alquanto complicato causato dalla sua singolare forma. Tuttavia nelle campagne della Valdichiana, quando il “capoccia” regala un fiasco, si usa ancora raccomandare: “bevi il vino con comodo, ma riportami il fiasco!”

Il vino, insieme a tante pietanze di ogni sorta, è presenti in molte celebri sequenze cinematografiche: la tavola che si imbandisce sotto gli occhi esterrefatti e affamati di Felice Sciosciammocca, di Pasquale il fotografo e delle loro famiglie mentre sfilano pesce, pollo e spaghetti; il mescolare e rimescolare del cioccolato nella cioccolateria Maya di Vianne; il susseguirsi di ricette al burro, a base di pesce, polli ripieni, due epoche diverse e due donne diverse con la passione per la cucina e per il cibo, "Julia e Julie"; le pizze fritte di Sofia che impasta, frigge e incarta le pizze bollenti; Lily e il suo cane vagabondo tubano mangiando quello spaghetto che avvicina il loro muso innamorati...scene di famosi film che fanno ormai parte dell'antologia del cinema mondiale e rivelano filosofie di vita e modi di vivere.

ICONE DEL CINEMA

* *Marcello Mastroianni*



Meryl Streep



* *Juliette Binoche*
Johnny Depp



* *Sofia Loren*

SAPORI CHE OLTREPASSANO LO SCHERMO



Le espressioni dei volti, i rumori delle suppellettili, il vapore dei piatti fumanti, le parole legate al senso del gusto trasmettono allo spettatore i sapori dei cibi ripresi dalle telecamere...