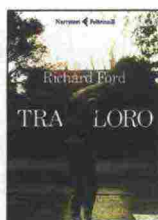


Manuale di conversazione

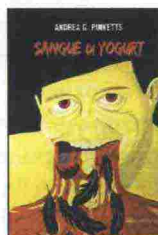
Un soggetto da cui fare subito un film?

La storia del campionato del salame tradizionale

L'UNICO SCRITTORE ITALIANO che ha il fisico da scrittore, il modo di vestire da scrittore, lo stile di vita da scrittore (almeno come abbiamo sempre immaginato questa figura) è Andrea G. Pinketts. E come gli scrittori di una volta Pinketts scrive nei caffè. Il suo studio è Le Trottoir in piazza XXIV maggio a Milano. Lì, nel primo pomeriggio, Pinketts lavora in una sala che sembra vuota ma non lo è: «In realtà ci sono a darmi una mano nella stesura i fantasmi dei vivi che hanno fatto bagordi la notte precedente». Prima del Trottoir, Pinketts agiva al Portnoy (nome che omaggiava il più grande scrittore americano vivente Philip Roth), locale milanese che provò a rinverdire la tradizione dei caffè letterari. E fu probabilmente al Portnoy che Pinketts scrisse a metà anni Ottanta *Sangue di yogurt*, adesso ripubblicato. C'è una storia divertente dietro questo libro. Fu commissionato all'autore dal settimanale *Blitz*, un giornale tipo *L'Intrepido* o *Il Monello*, che, come racconta Pinketts, «intrepidamente e monellescamente si stava trasformando in un giornale di donne nude». Il pubblico era composto da militari e ragazzi. Così, quando *Sangue di yogurt* uscì, lo scrittore fu travolto da «un numero impressionante di lettere da paracadutisti e detenuti». La storia di Pinketts è più bella dei suoi libri. Per me è il complimento massimo che si possa fare a una persona (però la scriva il prima possibile).



Richard Ford
Tra loro
Feltrinelli



Andrea G. Pinketts
Sangue di yogurt
Lastaria

STESSA SPIAGGIA STESSO MARE. Gita settimanale in uno dei *111 luoghi della Versilia e dintorni che devi proprio scoprire* di Dante Matelli. Questa settimana andiamo, sotto la sua attenta guida, a Montignoso dove si tiene il «Campionato italiano del salame tradizionale». I concorrenti devono seguire regole precise (niente zucchero o latte in polvere, per dire). Ci si batte contro un avversario alla volta. Il campione per cui fa il tifo Matelli è Massimo Bacci, macellaio di Montignoso, cinque volte finalista, una volta secondo dietro al salumaio che serve Carlo d'Inghilterra. Il tocco in più da fuoriclasse di Bacci è «la mortadella naturale al lardo stagionato in conca».



Dante Matelli
111 luoghi della Versilia e dintorni...
emons:

