

Sara Danius è una donna intelligente, colta, di successo e di potere. Sara Danius è raffinata, elegante e bellissima. Sara Danius cucina e anche bene - basta leggere le ricette da acquolina in bocca che ci regala. Tutte cose sorprendenti, direte. No, non lo sono per niente rispetto al fatto che Sara Danius è gentile, disponibile e simpatica. E questo proprio non ce lo doveva fare! Quando la sua nomina a Segretario Permanente dell'Accademia di Svezia - quella che assegna il Nobel per la Letteratura, per intenderci - è stata resa pubblica, abbiamo subito scritto alla sua segreteria. Intervistarla ci sembrava davvero un onore. Per poi, un sabato sera, trovare una mail, inviata dalla stessa Danius con le risposte alle nostre domande accompagnate da parole gentili e di ringraziamento. A noi. Noi che abbiamo fatto una *gaffe* clamorosa nell'ultima domanda, alla quale lei invece ha risposto con particolare cura e dettaglio. Non

vi anticipo nulla. Dovete andare a leggerla in modo da fare rivivere in noi, attraverso i sogghigni che sentiremo anche a distanza, un pizzico di vergogna. Ebbene, ci sono voluti 228 anni prima che una donna fosse nominata Segretario Permanente, eppure la Danius sostiene che la chiave di lettura di genere sarebbe superficiale, anzi scorretta. Poi con grande leggerezza ci racconta tutto il dietro le quinte del premio più ambito al mondo, rigorosamente scandito, sin dal 1901, dal passare dei mesi e che culmina nel 10 Dicembre, giorno della cerimonia di consegna del Nobel. E di questa procedura non cambierebbe nulla. Chi sono le diciotto persone che decidono chi vincerà? I diciotto membri dell'Accademia non rispondono alle lettere e alle domande che riguardano il loro prestigioso incarico. Anche perché sono vincolati al segreto per 50 anni. Per mezzo secolo non possono svelare i nomi

dei selezionati, la distribuzione dei voti, la classifica finale. Uno scrittore può perdere il Nobel per un voto e non venire mai a saperlo. Se non c'è unanimità nel verdetto il Nobel può essere assegnato pari-merito. Anche quest'anno la lista degli scontenti sarà lunga, come al solito. Il gruppo dei grandi delusi, dati come probabili vincitori del Nobel fino alla vigilia, non è inferiore per importanza a quello dei vincitori effettivi. Così, alla fine, forse non è paradossale concludere che nella storia del Nobel letterario a fare notizia e scalpore siano più gli *illustri assenti* che gli *sconosciuti* vincitori. Quest'anno non ha vinto uno sconosciuto, tutt'altro. Ma lo scalpore non è mancato. Bob Dylan e Sara Danius. Un tocco da maestro.

L'editoriale di Mariella Palazzolo

🐦 @Telosaes

DANIUS

NOBEL. IL TOCCO DI UNA DONNA

“Sarei tentata di dire che è certamente una questione di genere - 228 anni possono sembrare un lungo periodo, e certamente lo sono ma d'altro canto stiamo ancora aspettando la nostra prima Regina svedese e, persino, il nostro Primo Ministro donna.”

Telos: '1 giugno 2015. Una donna al vertice del Nobel'. La sua nomina a Segretario Permanente dell'Accademia Svedese è diventata, sui media, una questione di genere. Come ha reagito?

Sara Danius: L'Accademia Svedese è stata fondata nel 1786 dal Re Gustavo III, e ci sono voluti 228 anni prima di nominare il suo primo Segretario Permanente donna. Sarei tentata di dire che è certamente una questione di genere - 228 anni possono sembrare un lungo periodo, e certamente lo sono ma d'altro canto stiamo ancora aspettando la nostra prima Regina svedese e, persino, il nostro Primo Ministro donna. È importante tener presente che io non sono stata nominata perché sono una donna, bensì per le mie competenze professionali. Professore di Letteratura Comparata all'Università di Stoccolma, ho un *Master of Arts* all'Università di Nottingham nel Regno Unito, poi ho ottenuto un Dottorato di Ricerca in Letteratura presso l'Università di Duke, Durham, nel North Carolina. Sono stata un Membro del *Wissenschaftskolleg zu Berlin*, ho svolto l'incarico di professore in visita presso l'Università del Michigan, ed ho ricevuto alcuni incarichi presso il Consiglio Europeo della Ricerca e presso il Consiglio Svedese della Ricerca. Inoltre, sono un critico e un saggista. Per tornare alla sua domanda: sono onorata che l'Accademia mi abbia affidato l'incarico di Segretario Permanente. Allo stesso tempo, mi sento davvero privilegiata a rappresentare le ambizioni di così tante donne del passato e del presente.

Il faro si accende sull'Accademia Svedese nel momento dell'assegnazione dei Premi Nobel ma è al lavoro tutto l'anno. Quali sono le attività quotidiane dell'Accademia, Nobel incluso?

Il premio Nobel è un lavoro di importanza cruciale, che fu assegnato all'Accademia Svedese nel 1901. Il lavoro è costante, vale a dire, prosegue per tutto il corso dell'anno. A Gennaio, il Comitato per il Nobel - che ad oggi include 4 membri effettivi e 3 ausiliari - riceve delle proposte da un ampio numero di persone ed istituzioni, e li aggiunge ai propri candidati. La lista solitamente arriva a circa 350 nomi. Una prima cernita viene fatta ad Aprile, tendenzialmente fino ad includere circa 20-25 nomi. Alla fine di Maggio si arriva ad una rosa di 5 candidati, che vengono sottoposti all'approvazione dell'Accademia prima della pausa estiva.

Arriva l'estate. Si potrebbe pensare che questo significhi vacanze. Beh, sì e no. Tutti i 18 membri della Commissione (cosa diversa dal Comitato) vanno a casa con una gravosa lista di cose da fare: leggere tutti i testi pubblicati dai 5 autori selezionati. In autunno ogni membro torna con la sua classifica, la propria solida opinione, ed una mentalità aperta. All'inizio di Ottobre, dopo accese discussioni, l'Accademia finalmente fa la sua scelta. Si procede quindi ad annunciare il Premio Nobel dell'anno, un evento aperto alla stampa che include l'ormai famosa "Apertura della porta" allo scoccare delle 13. Il premio Nobel per la Letteratura viene poi consegnato formalmente il 10 Dicembre. Il Nobel è importante, ma l'Accademia si occupa di molto di più. Assegna circa 60 premi letterari a scrittori, traduttori, studiosi, saggisti e critici. Inoltre, è responsabile della pubblicazione di diverse opere lessicografiche, delle quali la più importante è lo *Svenska Akademiens Ordbok*, ovvero il Dizionario dell'Accademia Svedese, uno progetto storico di 39 volumi finora. Si tratta del dizionario storico della lingua svedese dal 1521 ad oggi.



© Helena-Paulin Strömberg

Sara Danius è Segretario Permanente dell'Accademia Svedese, la prima donna a ricoprire questo prestigioso ruolo. È Professore di Letteratura Comparata presso l'Università di Stoccolma, oltre ad essere un noto critico e saggista. Ha svolto i propri studi in Svezia, in Gran Bretagna e negli Stati Uniti ed ha conseguito un primo dottorato presso la Duke University di Durham, North Carolina (USA), dove ha vissuto per dieci anni, ed un altro presso l'Università di Uppsala, in Svezia. È autrice di numerose pubblicazioni, tra le quali: *The Senses of Modernism: Technology, Perception, and Modernist Aesthetics* (Ithaca, N.Y., 2002); *Nase för Neuigkeiten: Nachrichten von James Joyce* (Vienna, 2008); *Den blå tvålen. Realismen och konsten att göra saker och ting synliga* ("The Blue Soap: Realism and the Art of Making Things Visible", Stockholm, 2013); and *Husmoderns död* ("Death of the Housewife", Stockholm, 2014). I suoi autori italiani preferiti sono Natalia Ginzburg e Italo Calvino. Attualmente è impegnata in un progetto su Proust e l'omosessualità - Proust è tra i suoi soggetti di ricerca preferiti sin dai tempi del dottorato. Altri suoi interessi di ricerca includono le opere di Thomas Mann, James Joyce, Stendhal, Honoré de Balzac e Gustave Flaubert, con un *focus* specifico su come l'estetica abbia accolto l'avvento delle nuove tecnologie. È anche *croupier* professionista e mazziere. Oltre ad i suoi interessi professionali, Sara Danius ha una passione per il design, l'artigianato, la storia della fotografia e quella della moda - con un *debole* per gli stilisti italiani.

M. Sonsini

L'opera internazionale più simile sarebbe l'*Oxford English Dictionary*. Speriamo di raggiungere l'ultima lettera dell'alfabeto entro un paio di anni.

L'Accademia pubblica inoltre *The Swedish Academy Glossary*, e *The Swedish Academy Contemporary Dictionary*.

La nostra presenza digitale è considerevole: gli ultimi dizionari sono disponibili tramite *app* su *smartphone*, mentre *The Swedish Academy Dictionary* è disponibile *on line* come fonte aperta. Un altro progetto in corso è la pubblicazione dei classici della letteratura svedese in eleganti volumi e copertine grigio-satinate, anche questi disponibili *on line* come risorsa aperta. Queste sono solo alcune delle nostre attività.

Il Nobel per la Letteratura è sicuramente uno dei più attesi, c'è qualcosa che vorrebbe cambiare nel sistema di selezione del vincitore?

La risposta è semplice. No.

È un'appassionata di cucina, tanto da avere scritto dei libri. Da dove deriva questo interesse? Da italiani una domanda è d'obbligo: qual è il piatto della nostra cucina che preferisce?

Vorrei che quello che lei dice fosse vero, ma purtroppo io non sono un'autrice di libri di cucina. L'unica cosa della quale posso vantarmi è che una delle mie sorelle, Eleonora - ne ho sei - è una *food stylist* di successo. Sono un'appassionata lettrice di libri di cucina, comunque, e ho scritto alcuni saggi sull'arte di cucinare. Una sera mi sono imbattuta in un classico svedese, il *Bonniers kokbok*. Pubblicato per la prima volta nel 1960, fino ad oggi è stato diffuso in 4 edizioni. Ho scoperto che ciascuna nuova riedizione è uno specchio di quel periodo, quindi mi sono ritrovata a scrivere un testo sugli ultimi 50 anni della cucina svedese. Nello studiare i cambiamenti nel corso degli anni, ho deciso di approfondire i metodi per preparare l'aragosta, l'anguilla e la lepre. Ho finito con il comprendere che quello che dicono è vero: la casalinga svedese non c'è più, come direbbero i *Monty Python*. A dire il vero, questa non è stata una sorpresa, ma non avevo colto del tutto la gravità di questa sparizione per la cultura e la società svedese. Negli anni '60, era scontato che il *lavoro sporco* la casalinga lo facesse da sé. Ad esempio, avrebbe ucciso l'aragosta viva piantando un coltello appuntito tra i suoi occhi. Poi avrebbe preparato una gustosa - nonché seducente - portata chiamata "Lobster Armoricaine". In maniera analoga, si supponeva che sarebbe stata lei ad 'inchiodare', *letteralmente*, al muro l'anguilla, colpendola poi alla testa con uno o due colpi di martello, e poi spellandola dal basso, tutto questo utilizzando guanti da cucina e facendo attenzione a non imbrattarsi di sangue per non contrarre infezioni. Per la lepre, si suppone che la casalinga la compri intera, con la pelle ed il resto, e l'appenda a testa in giù, la scortichi dal basso, e dopo la tagli in pezzi *anatomicamente* corretti, da vero macellaio. Queste ricette sono scomparse da tempo, se ne può studiare la loro lenta trasformazione da un'edizione all'altra - e le abilità culinarie del passato difficilmente esistono ancora, eccetto che nelle cucine professionali. I metodi che ho descritto sono lontani, se non addirittura disgustosi, per la maggior parte della popolazione. Si potrebbe pensare che la scomparsa delle casalinghe sia un segno del progresso. Si potrebbe anche pensare che la cucina svedese sia stata de-femminilizzata. Mi sono resa conto che né l'uno né l'altro assunto, finisce per essere vero. O a dirla in altre parole: le cose sono molto più complesse. Quello che abbiamo abbandonato nel dimenticatoio della storia è una figura ideale sovrana, dal carattere duale, sia donna che uomo, seduttore e macellaio, Eros e Thanatos. Tutto in uno. Non sono certa che in Italia sia sparita quanto nei Paesi Scandinavi, ma sono certa che alcune tendenze possono essere simili.

Mi ha anche chiesto qual è il mio piatto italiano preferito. Ogni volta che vado a trovare mia sorella Maja e la sua famiglia a Ferrara, in Emilia-Romagna, mangio, almeno una volta, i cappellacci di zucca burro e salvia, tipico piatto ferrarese. Ripieni di zucca, la pasta risulta deliziosamente dolce. Il piatto è servito con burro fuso, salvia saltata in padella, e sopra del parmigiano. È divina solo a guardarla, con quel colore arancio vivo. Amo anche la *coppia*, il tipico pane ferrarese.

Un suggerimento sono i rigatoni al pomodoro e ricotta à la Lorenzo de' Medici, una fantastica ricetta che spesso semplifico in una sorprendentemente gustosa salsa di pomodoro. Ecco la ricetta: in una padella, mettere 3 cucchiaini da cucina di olio extra-vergine, aggiungere 4 spicchi d'aglio tritati, se volete un po' di peperoncino sbriciolato, cuocere a fuoco basso per alcuni minuti finché non diventa dorato, aggiungere 2 barattoli di pomodori pelati, e lasciare cuocere a fuoco lento finché il sugo non si sarà ristretto, per circa 45 minuti. Aggiungere sale e pepe secondo il vostro gusto. Cucinare i rigatoni secondo le indicazioni di cottura, mescolare pasta e salsa di pomodoro in un piatto da portata caldo, spargere qualche foglia di basilico e servire con abbondante parmigiano fresco grattugiato - *et voilà!* I vostri ospiti faticheranno a credere che questa salsa così gustosa sia così semplice da preparare, ve lo assicuro.

Marco Sonsini