

Oggi leggiamo come si racconta Tiziana Silvestrin, Autrice de **I Leoni d'Europa** e de **Le Righe nere della vendetta** nell'intervista rilasciata ad **Alessandro Nosedà**.

Benvenuta a Giallo&Cucina. Un caffè? Un aperitivo?

Un caffè, grazie, sono caffè-dipendente, forse non è un caso che la mia casa editrice, Scrittura&scritture, sia di Napoli.

Come di consueto, ti preghiamo di presentarti al pubblico.

Chi è e perché scrive Tiziana Silvestrin ?

Sono soprattutto un'appassionata di storia, mi piace leggerla nei libri, trovarla nei palazzi antichi, nei quadri, nei musei e soprattutto scoprirla negli archivi. Anche se la polvere che si respira non è poca, la famosa polvere della storia, trovo emozionante leggere lettere scritte da Federico II Gongaza o da Giulio Romano e magari scoprire in una manoscritto inedito brandelli della vita passata difficili da immaginare.

Quando e come ha avuto origine la tua passione per la storia ? Qual è il tuo rapporto con la cucina?

Ho sempre letto moltissimo, i libri per me sono come la coperta di Linus, ne devo avere sempre uno con me da leggere, non sia mai che non abbia nulla da fare e mi annoi. Tra tutti i libri che mi capitavano tra le mani quelli che più mi appassionavano maggiormente erano proprio quelli di storia. Gli argomenti che approfondisco sono gli aspetti della vita quotidiana, non solo quella dei potenti, di cui sappiamo quasi tutto, ma soprattutto della gente normale di cui si è sempre scritto molto poco. Mi sono preoccupata di scoprire come vivevano, cosa mangiavano, come si spostavano ed anche cosa potevano leggere mercanti, artisti, cortigiane, popolani ed anche lavandaie e serve, di cui ho poi scritto nei miei romanzi. In quanto alla cucina sono sempre stata molto curiosa, mi piace provare nuove ricette, sono attirata dai cibi strani e da quelli esotici. Da quanto sono diventata vegetariana ho cominciato a scoprire una cucina diversa, con cereali e legumi che non conoscevo, abbinamenti e sapori insoliti.

Come nascono i tuoi romanzi?

Possono nascere da un episodio ancora avvolto nel mistero, da un personaggio inquietante, da un mappa dipinta da Tiziano su un quadro di cui non si sa cosa rappresenti o anche da un manoscritto o da un libro antico.

I tuoi personaggi sono frutto della tua fantasia ?

Molti dei miei personaggi sono realmente vissuti, per cui ho potuto leggere le loro biografie, le loro lettere e magari vedere il loro ritratto nei quadri o in qualche stampa. Come ad esempio Marcello Donati, medico di corte e poi consigliere ducale, oppure lo speciale Ippolito Geniforti. Altri sono frutto della mia fantasia, ma mi piace pensare che siano realmente vissuti.

E Biagio dell'Orso? L'affascinante capitano di giustizia dei Leoni d'Europa e delle Righe nere della vendetta è realmente esistito?

Certo, proprio al tempo di Guglielmo Gonzaga, ci sono sue lettere all'archivio di Stato, ma di lui non conosco altro. Mi è piaciuto immaginarlo come un uomo che detesta i soprusi, che cerca sempre la verità dietro ogni delitto e...molto attraente. Anche perché dovendo scrivere di lui in molti romanzi ho ritenuto opportuno poter pensare a un bell'uomo



Sia nel primo che nel secondo romanzo uno dei protagonisti è uno speziale, Geniforti, come ti sei documentata sulle spezierie ? C'è forse qualche farmaco che potrebbe esserci utile anche adesso ?

Sconsiglio vivamente di utilizzare i medicinali preparati degli speziali, qualcuno era anche utile, ma la maggior parte erano inefficaci se non dannosi. Oltre che sui testi mi sono documentata a San Sepolcro, dove ho visitato una spezieria ricostruita dall'Aboca, tutto quello che descrivo alla Syrena era presente anche in quella: la bilancia, gli albarelli, i mortai, il retrobottega con le piante appese al soffitto, erbari ed antidotari sui tavoli, un grande distillatore. Preparavano medicinali secondo le ricette fornite dai medici, ma vendevano anche corde, sapone, candele, pigmenti e soprattutto ex voto. Tra un albarellino e una bottiglia di sciroppo c'erano raffigurazioni di cera per lo più, ma anche di terracotta e di legno, di parti del corpo umano: piedi, gambe, cuori che venivano portati nelle chiese quando il malato guariva. Vendevano anche gli ingredienti per preparare creme di bellezza, ho trovato il ricettario di Caterina Sforza, la madre di Giovanni dalle bande nere.

L'ambientazione è molto curata, le descrizioni sono tali che si riesce sempre ad immaginare la scena, eppure nei Leoni nari di un intrigo internazionale che coinvolge le città di Mantova, Venezia, Milano, Parigi e Londra.

Visito sempre i luoghi in cui si svolgono le vicende che narro, sono stata anche a Londra per capire come poteva essere la stanza in cui Walsingham riceveva le sue spie. Quando l'edificio non esiste più, mi documento su quadri, stampe ed antiche piante. Ho una pianta ingrandita della Mantova del Rinascimento che srotolo sul tavolo di cucina e su quella seguo i movimenti dei miei personaggi.

Quali sono state le maggiori difficoltà incontrate nella stesura del romanzo?

Certi luoghi mi sono stati preclusi, ad esempio il casino di San Marco dove Francesco de Medici conduceva i suoi esperimenti alchemici ora è sede di un tribunale e non mi è stato permesso visitarlo nonostante le mie insistenze, ugualmente il corridoio vasariano, allora in restauro.

A chi e perché consiglieresti la lettura del tuo libro?

Non ho un pubblico particolare, molte persone che sostenevano di non amare i romanzi storici si sono affezionate ai miei personaggi.

Hai altri progetti letterari in cantiere?

Ho finito il terzo romanzo, Blu d'Oriente, anche questo assemblato su un manoscritto e sarà una sorpresa, spero gradita. In parte è ambientato nell'harem del Sultano di cui dà una visione molto diversa da quella che siamo abituati a leggere, ma aderente alla realtà.

A tua scelta: lasciaci con una citazione o con una ricetta!

Una ricetta vegetariana: tofu brasato.

Tagliato i tofu a quadratini lo si fa soffriggere nell'olio per pochi minuti poi si aggiunge circa mezzo bicchiere tra acqua e salsa di soia, si lascia cuocere sino a che tutto il liquido non è evaporato. Risulterà più o meno saporito a seconda della quantità di salsa di soia usata. Si può consumare con riso, patate, pasta; volendo si può aggiungere del sugo al pomodoro.