

**CIBARSI DI PAROLE: IL CIBO COME MEDIUM DI
AFFRANCAMENTO IN VIRGINIA WOOLF, GRAZIA DELEDDA E
KAREN BLIXEN / FEEDING FROM WORDS: FOOD AS A MEDIUM
OF EMANCIPATION IN VIRGINIA WOOLF, GRAZIA DELEDDA
AND KAREN BLIXEN / A SE HRĂNI DIN CUVINTE: MÂNCAREA CA
MEDIU DE EMANCIPARE LA VIRGINIA WOOLF, GRAZIA
DELEDDA ȘI KAREN BLIXEN¹**

Abstract: Il presente contributo pone l'attenzione sulla scrittura autobiografica di tre autrici, Virginia Woolf, Grazia Deledda e Karen Blixen, che hanno fatto del cibo – concreto o di parole – un'occasione di riflessione sulla condizione femminile. A partire da Woolf, la quale mette a confronto i pranzi serviti in un college maschile e femminile per denunciare l'esclusione delle donne dai luoghi del sapere, si procede attraverso un excursus che invale sino al posto che le stesse occupano – o meglio non occupano - nell'ambito del sacrificio cruento. Proseguendo per spunti comparatistici, l'analogia tra raccontare e cucinare trova riscontro nell'esperienza di Deledda, la quale, mentre assisteva alla preparazione dei piatti tipici della Sardegna, lavorava la pasta della scrittura. Come chi sogni un "paese di Cuccagna" al di là del mare, la piccola Grazia riuscì a inviare i suoi scritti nel "Continente" e a ottenere il successo fra il grande pubblico, attraverso il ricavato ottenuto dalla vendita del vino e dell'olio che sottraeva alla cantina di famiglia. In modo non dissimile, Blixen, attraverso la figura di Babette nell'omonimo Pranzo, avvalorava un'arte - seppur bianca - e con essa il canto di tutte le donne che hanno dato voce alla propria creatività. Da questa angolatura, il cibo, che nell'immaginario collettivo è sempre stato connesso a ruoli casalinghi e quindi femminili, diviene medium di emancipazione e di espressione della propria artisticità.

Parole chiave: Cibo, condizione femminile, emancipazione, scrittura, cucina

Abstract: Through an examination of the cases of three female writers, Virginia Woolf, Grazia Deledda and Karen Blixen, this essay points out the way in which they use food to elaborate about the condition of women. Woolf compares the meals served in male and female colleges to denounce the exclusion of women from the places of knowledge. The origin of this exclusion could be found in the role which women did not play during the sacrifice. The analogy between writing and cooking is evident in the writings of Deledda, who would feed her passion for telling while observing the preparation of typical Sardinian dishes. As those who desire to change their condition by nurturing the hope of going to a place of abundance, better known as "Paese di Cuccagna", she dreams to become famous and eventually manages to do so by selling the oil and wine that she steals from her family's cellar, in order to send her writings to the land. Similarly, the artistic soul hiding inside a chef, to whom Blixen gives voice in Babette's Feast, can be seen in all of the women who express their own creativity. From this point of view, food, which has always been connected to household and therefore female roles, becomes a medium of emancipation.

Keywords: Food, female roles, emancipation, writing, cooking

Alla fine degli anni Novanta i *Food Studies* si sono avvalsi della prospettiva di genere per arricchire gli studi condotti dall'antropologia strutturalista, che pure ha guardato al cibo e alle relative preparazioni come "fondamentale elemento di costruzione dell'ordine simbolico e come sistema di comunicazione sociale" (Asquer, Capuzzo, 2017: 6) della riflessione sul lavoro domestico e le dinamiche relazionali tra i membri della famiglia, oggetto di studi femministi che hanno poi denunciato la falsità di una connessione naturale tra donne e cibo. Come rimarcano Enrica Asquer e Paolo Capuzzo nell'Introduzione al volume *Genere e cibo*, edito da Viella nel 2017, guardando ai *Food Studies* da una prospettiva femminista appare evidente che "Il nesso donne-cucina può essere ghezzante, specie se alla cucina si attribuisce una dimensione di cura ordinaria, assunta

¹ Eleonora Camilli, Università degli Studi Roma Tre, Italy, camillieleonora@gmail.com

ideologicamente e disgiunta dal piano della creazione artistico/professionale” (Asquer, Capuzzo, 2017: 12).

Per rivendicare la cucina come spazio di creatività e professionalità delle donne occorre spostare la riflessione sul piano letterario e vedere come si collocano le scrittrici che hanno fatto del cibo un *medium* per denunciare una condizione di esclusione dalla *Storia*, per esprimere la loro creatività ed eventualmente ottenere l'indipendenza. Le donne che scrivono hanno con la cucina un rapporto ambivalente. In quanto donne, si scontrano con lo stereotipo che le ritrae impegnate nel lavoro di cura; in quanto scrittrici, devono conquistare uno spazio che è storicamente, culturalmente e socialmente loro negato perché appannaggio del sesso maschile.

A questo proposito, la presente lettura si arricchisce della lezione di Virginia Woolf, la quale, nel suo saggio-manifesto *Una stanza tutta per sé*, edito nel 1929 – testo fondante la contemporanea riflessione sulla questione femminile – esordisce osservando:

“È curioso come gli scrittori tendano a farci credere che i pranzi siano invariabilmente memorabili per qualcosa di molto spiritoso che vi si è detto o per qualcosa di molto saggio che vi è accaduto. Ma raramente essi dedicano qualche parola al racconto di ciò che nel corso di quei pranzi si è mangiato. Fa parte della convenzione narrativa non nominare minestra, salmone e carne d'anatra, come se minestra, salmone e carne d'anatra non avessero la benché minima importanza, come se nessuno mai fumasse un sigaro o bevvesse un bicchiere di vino.” (Woolf, 1995: 19)

Woolf si arroga il diritto a sfidare quella convenzione – prendendo così congedo anche dalla tradizione poetica che prima di lei aveva cercato di “sostituire il mondo a parole e così di tacitarlo” (Muraro, 2004: 61), cassando di fatto la componente esperienziale, e descrive minuziosamente l'abbondanza del pranzo servito agli studenti del college maschile di contro alla magra cena offerta alle studente del college femminile, per denunciare la condizione di esclusione delle donne dalla *Storia* come dalla cultura, intesa come studio, e pratica dell'esercizio della mente.

La descrizione dei due pasti è basata su una precisa verità dell'esperienza, e cioè è frutto della rivisitazione fantasiosa di un pranzo cui Woolf partecipò effettivamente nel 1928. Nella *Stanza*, infatti, “il filo autobiografico si intesse con elementi storici e ideologici in una prosa fantasiosa” e insieme “il pensiero è nutrito dell'esperienza vissuta” (Fusini, 2009: 191).

Se il primo banchetto fu aperto dalle sogliole, servite con una salsa candida, seguite da pernici, arrostiti e contorni, per concludersi con dolci a base di zucchero; nel college femminile la cena era costituita da un semplice brodo di carne, attraverso cui si sarebbe potuto vedere con chiarezza qualunque disegno vi fosse stato sul fondo del piatto, se solo ve ne fosse stato uno. Poi arrivò la carne, col suo seguito di verdure bollite e patate – in una veste *casalinga*. In seguito furono servite le prugne cotte, stoppose come il cuore degli avari. Infine, biscotti secchi e formaggio. E fu tutto.

In relazione a questo episodio, Woolf osserverà che una buona cena è necessaria per una buona conversazione. Se per un verso, infatti, la degustazione delle ottime portate aveva acceso “quel bagliore più profondo, impercettibile e sotterraneo, quella fiamma dal colore giallo intenso che è lo scambio razionale” (Woolf, 1995: 21), per un altro la conversazione si affievolì perché “non si può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non si è cenato bene” (Woolf, 1995: 37). Quella stessa lampadina, posta “a metà della spina dorsale” (Woolf, 1995: 21) nel punto in cui secondo la scrittrice risiede l'anima, “non si accende solo con carne e prugne” (Woolf, 1995: 37), ma deve essere nutrita per placare la fame attraverso un cibo di parole. Come nota Maria Antonietta Saracino nella sua Introduzione alla *Stanza*, edita nel 1995 da Einaudi, per colmare i vuoti della *Storia*, con la esse maiuscola perché quella dei padri,

“Proprio come quelli di uno stomaco che faccia sentire i morsi della fame, per le donne non c'è che un rimedio: riscrivere quella stessa Storia dal loro punto di vista, colmare del proprio

racconto quegli spazi arbitrariamente per secoli riempiti da altri, fare tesoro – come di una doppia lingua – della esperienza della marginalità.” (Woolf, 1995: XVII)

Se si esclude la decisiva opera di dissodamento delle opere delle scrittrici messa in atto negli ultimi trent'anni dalla Società Italiana delle Letterate, un'esperienza della marginalità ha contraddistinto, tra le altre, anche l'esperienza letteraria e culturale di Grazia Deledda (1871-1936).

Seppure unica scrittrice italiana ad aver vinto il premio Nobel per la letteratura, nel 1927 per il 1926, ha occupato per lungo tempo uno spazio marginale all'interno della letteratura italiana, quella regionale nel senso di minore, a causa della sua lingua letteraria che alterna la lingua materna a quella italiana per riferirsi ad alcuni aspetti della sua terra natia.

Il cibo è una costante nel sogno di scrittura di Cosima, protagonista del romanzo autobiografico omonimo, riletto dalla critica a firma di donne anche come romanzo di formazione e al contempo dichiarazione di poetica. Pubblicato postumo da Treves nel 1937, nella prima edizione si intitolava significativamente *Cosima, quasi Grazia*. L'esperienza di sottrazione o meglio di superamento che vive Cosima inizia dalla cucina, l'ambiente più abitato delle case patriarcali, che era abbastanza grande, alta, ben illuminata da una finestra che dava sull'orto e le permetteva di vedere il monte Ortobene:

“C'era il camino, ma anche un focolare centrale, segnato da quattro liste di pietra: sopra sulle travi del soffitto, esposte al fumo che le induriva, piccole forme di pecorino, delle quali l'odore si spandeva tutto intorno.” (Deledda, 1937: 1)

La cucina è descritta da Deledda come un luogo d'incontro generazionale e sociale: proprio lì Cosima si nutre di parole tratte dalle storie di santi e briganti raccontate dal servo Proto, e alimenta la sua fantasia fino a comprendere che per poter realizzarsi avrebbe dovuto allontanarsi dalla sua terra.

Significativo è anche il fatto che la stanza cui le era proibito accedere fosse una dispensa: l'attrazione verso il cibo e in particolare verso la frutta, all'epoca alimento alla portata di pochi, è già sintomatica di una ribellione: in un episodio Cosima decide di disobbedire alle regole della casa e afferra un grappolo d'uva che però le cade sul pavimento, e si disperde in acini sparsi come una collana rotta. In quel momento comprende di nutrire ambizioni che la avrebbero condotta a commettere delle azioni che non convenivano a una donna dell'epoca, come sottrarre l'olio e il vino dalla cantina di famiglia e rivenderlo come merce di scambio per racimolare qualche moneta per inviare i suoi primi scritti a Roma:

“Cosima riceve la somma, in piccole monete di argento da mezza lira l'una. A lungo, andata via la donna, ella tiene quei semi bianchi entro il pugno, fino a scaldarli; ha scrupolo, ha paura, anche un po' di vergogna; ma poi pensa che un familiare non esita a intascare metà del fitto del bosco e del provento delle mandorle per sprecarlo col gioco e con le donne, e divide anche lei le monete: metà alla casa, metà alla gloria.” (Deledda, 1937: 31)

Constualizzando il gioco di parole tra “la fama eterna” e “la *fames* quotidiana” (Montanari, 1993: 7), che Massimo Montanari prende in prestito da Fabio Fulgenzio, autore latino del V secolo, si potrebbe affermare che Cosima avesse più a cuore la fama poetica che il sostentamento della famiglia, dato che secondo Giovanna Cerina:

“Difende ostinatamente il diritto all'autoaffermazione, per di più in modo inusuale, trasgressivo, coltivando l'arte del leggere e dello scrivere, e dunque assumendo un ruolo intellettuale non solo non previsto, ma proibito per le donne.” (Cerina, 1992: 207)

Per chiarire l'esperienza sovversiva che le donne-scrittrici hanno messo in atto rispetto a un dispositivo di coercizione utilizzato dalla critica ufficiale per confinare “la narrativa a firma di donne nel genere rosa, e lì tenerlo ben sorvegliato” (Fortini, 2010: 234), e più ampiamente che le donne hanno attuato rispetto a una cultura sessista e patriarcale che le aveva interdette da ruoli e spazi nella società, occorre risalire sino alla civiltà greca e spostare il paradigma di riflessione a un livello prettamente antropologico.

Nel suo studio dedicato a *La cucina del sacrificio in terra greca*, Marcel Detienne chiarisce che “in virtù dell’omologia tra potere politico e pratica del sacrificio, il posto riservato alle donne corrisponde perfettamente a quello che esse occupano – o meglio non occupano – nello spazio della città” (Detienne, 1982, 133). Detienne richiama alla festa in onore di Demetra Tesmofora, riservata esclusivamente alle donne, e in particolare alle mogli di legittimi cittadini, per portare alla luce le contraddizioni di una società che se per un verso le poneva ai margini dello spazio politico-religioso, per un altro riservava loro un ruolo cruciale nel lavoro di riproduzione, e analizza alcuni episodi che costituiscono un’eccezione rispetto alla tradizione greca che bandiva le donne dallo spazio sacrificale, e che proprio per la loro natura di non ordinarietà, sancisce invece “il monopolio maschile nella sfera del sacrificio cruento e dell’alimentazione carnea” (Detienne, 1982: 134). L’autorità sacrificale di cui le donne sono investite in un determinato intervallo di tempo e all’interno di uno spazio delineato, si carica di un’efferata violenza “contro il potere naturale del mondo maschile” (Detienne, 1982: 144).

Se da un lato l’episodio attesta la dimensione politica delle donne alle Tesmoforie come una ginecocrazia, dall’altro pone interrogativi rispetto al ruolo delle stesse nel sacrificio cruento, un luogo che permetterebbe loro di accedere ad arnesi e utensili che per la loro funzione culinaria pertengono a ciò che nell’immaginario collettivo è attinente al mondo domestico e femminile – lo spiedo, il coltello e il calderone – ma che nella dimensione del sacrificio pubblico sono appannaggio rispettivamente di efebi e uomini adulti. La maschera di sacrificatrice, infatti, disintegra l’immagine rassicurante di una società di donne api (dal nome delle fedeli di Demetra Tesmofora che si chiamavano Melisse, quindi Api) che esercitano un potere limitato al proprio reame domestico, votate a un regime vegetariano estraneo alla caccia e al sangue, simbolo di fedeltà al marito e ai figli.

In un’epoca in cui la principale mansione delle donne era quella di cura – della casa, dei figli, del marito, e più in generale del nutrimento – ruolo-professione della quasi totalità delle donne, di cui quelle che vi sfuggono, salvandosi, sono un’eccezione – la veste della scrittrice acquisisce i tratti di una maschera sacrificale. *L’Angelo del focolare*, “archetipo patriarcale comune a culture anche diverse” (Dorigatti, 2010: 67), è presente marcatamente nell’Inghilterra vittoriana, nondimeno in Sardegna, basata su un’economia agropastorale, seppur qui assuma fattezze particolari legate alle tradizioni dell’isola. Tuttavia se per Woolf uccidere l’angelo del focolare sarà la premessa imprescindibile all’operazione letteraria, Deledda, invece, cambierà segno a quell’apparente di meno e attraverso la sua scrittura donerà nuova vita a quelle figure femminili alle prese con mansioni domestiche svolte con la solennità di un rito, rendendole il soggetto privilegiato – e questo è il tratto più innovativo e originale della sua narrativa.

Anche la formazione di Cosima si svolge all’insegna di due angeli del focolare, la madre e la nonna. Mentre segue il rituale della preparazione del cibo, la giovane lavora la pasta della scrittura, guardando il monte Ortobene attraverso la finestra di quella cucina significativamente descritta come *incipit* dell’opera, anelando l’apice, da cui levarsi come un’aquila. La sua scrittura, trasgressiva delle norme allora vigenti nel suo mondo, diventerà il mezzo per andare oltre i confini geografici, fisici e morali. “Questo sogno, da allora, non l’abbandonò mai più” (Deledda, 1937: 25): in modo non dissimile, il desiderio di scoprire, che alimenterà una tradizione di viaggi oltre Oceano, raggiungendo il momento apicale nel corso del XVI secolo, si traduce come utopia cuccagnesca, versione popolare delle colte mitologie edeniche, e sogno di abbondanza, proiettati appunto al di là del mare, al fine di esorcizzare la paura della fame.

Una fame, seppur di parole e conoscenza, caratterizza anche la storia di Cosima che si conclude con la vista del mare, e la carica simbolica che esso ha in sé: l’approdo a Roma e il successo tra il grande pubblico. Il percorso non è però privo di ostacoli: le parole di un critico avevano stroncato le sue prime opere, considerandole carta straccia adatta solo

ad accendere il fuoco del forno per cuocere il pane, riportando la questione a una dimensione casalinga. Il richiamo alla scrittura, tuttavia, è talmente viscerale e inevitabile, come un destino cui non possa sottrarsi, che le stesse faccende domestiche – cucinare, ricamare, piegare la biancheria – diventano racconto. Osservando il processo di estrazione dell'olio, Cosima attinge materiale per la sua scrittura: entra in contatto con le persone, ne studia il linguaggio e il comportamento. L'unto registro delle macinate assume un preciso valore nella misura in cui sembra a Cosima, che sopra vi scriveva, "una poesia anche quella" (Deledda, 1937: 37):

"Così le venne lo spunto per un nuovo romanzo; attinto dal vero, attinto come la pasta nera delle olive dalla vasca del frantoio, che si mutava in olio, in balsamo, in luce. E mise un titolo grigio, che sotto però nascondeva anch'esso il seme del fuoco: lo intitolò *Rami caduti*." (Deledda, 1937: 38)

Con questo romanzo ottiene il successo letterario, e con esso l'indipendenza economica, suscitando l'indignazione di una comunità in cui il sostentamento della famiglia era prerogativa dell'uomo, senza il quale la donna avrebbe dovuto fronteggiare la fame o la servitù.

Di come il cibo divenga mezzo di affrancamento nella narrazione autobiografica a firma di donne, ne è riprova il racconto più noto di Karen Blixen, *Il pranzo di Babette*. Contenuto all'interno della raccolta intitolata *Capricci del destino*, edito nel 1958, rappresenta "un apologo sulla vita" e assieme "un'ode all'arte culinaria" (Alacevich, 2003: 14).

Se la rappresentazione del potere è storicamente e culturalmente passata attraverso il consumo del cibo, secondo Massimo Montanari tra il XIV e il XVI secolo si assiste a un'inversione di tendenza: non più simbolo di forza bruta e guerriera quanto fenomeno ostentatorio di magnificenza e possibilità economiche di realizzare un'architettura conviviale, che si fregi anche di un aspetto estetico volto ad appagare l'occhio degli illustri astanti. L'atto del mangiare diviene pertanto sempre più discriminatorio: da elemento di coesione diviene luogo di esclusione e distinzione sociale. Un aspetto ben rimarcato da Woolf, il cui racconto della sperequazione tra i pasti serviti nei due college si fa denuncia di una società patriarcale e sessista, non così diversa per altro da quella della Sardegna deleddiana.

Nel caso de *Il pranzo di Babette* denota non solo la differenza tra la cultura francese e nordica, rappresentata per un verso dal convito-capolavoro realizzato dalla cheffe, per un altro dalla penuria della cucina delle due sorelle, costituita essenzialmente da platessa e zuppa di pane e birra, ma rimarca anche il contrasto tra due donne che hanno abbandonato i loro desideri e le loro ambizioni in nome del padre e chi, come Babette, mantiene intatta la propria tessitura – prerogativa delle donne che scrivono, e più ampiamente di quelle che coltivano la propria arte, qualsiasi sia la loro frontiera.

Sarà un generale intuire l'esclusività del convivio, ravvisando il tocco della grande cheffe francese del prestigioso Café parigino nelle memorabili portate: brodo di tartaruga, *Blinis Demidoff* (grano saraceno con caviale e panna acida), *Cailles en sarcophage* (quaglie in crosta con salsa di foie gras e tartufo), e dei vini in abbinamento: *Ammontillado*, *Vueve Cliquot* 1860, e *Clos Vougeot* 1864.

Le parole del generale, dettate dagli effluvi divini del "più nobile vino del mondo" (Woolf, 1995: 38) – che secondo Woolf alimenta "a metà lungo la spina dorsale, [...] quella fiamma dal colore giallo intenso che è lo scambio razionale" (Woolf, 1995: 21) – si dispiegano come una rivelazione: "Misericordia e verità si sono incontrate, amici miei! Rettitudine e felicità debbono baciarsi" (Blixen, 2003: 38). I invitati inizialmente riluttanti ad apprezzare con tutti i loro sensi quelle prelibatezze perché considerate peccaminose, in ossequio a quel principio secondo il quale l'atto di mangiare è un bisogno primario e non un piacere, si abbandonano al godimento delle specialità e iniziano a sentirsi "alleggerire di peso e di cuore più mangiavano e più bevevano". (Blixen, 2003: 37)

Una comunità all'inizio turbata per l'apparizione di quella che era stata additata come un'intrusa e che aveva quindi sconvolto i loro rigidi e precari equilibri – un po' come aveva fatto la visione del gatto senza coda, cioè la donna, favorita dal vino e dalle portate consumate all'interno del college maschile nella *Stanza* di Woolf – comunarda, e quindi rivoluzionaria – come Cosima, che grazie ai furti di olio e di vino era riuscita a realizzare il suo sogno di scrittura di contro alle regole della società patriarcale della Sardegna – ritroverà l'armonia perduta proprio grazie a quelle pietanze.

La letteratura a firma di donne infatti “mostra la realtà così com'è più il suo di più, invisibile allo sguardo disattento e banale” (Buttarelli, 2010: 227), per coniare una definizione di Annarosa Buttarelli che ben si adatta alla riflessione sull'esperienza delle autrici trattate nel presente contributo, le quali hanno ripensato il cibo – concreto e di parole – come *medium* attraverso il quale raccontare la loro versione della *Storia*, ottenere l'indipendenza e manifestare la loro creatività, costruendo quello spazio di woolfiana memoria in cui le donne si sentono autorizzate a dare voce alla propria arte: poco importa, infatti, che si tratti di una stanza, una pagina o una cucina, perché come ricorda Babette alle sue *mesdames*: “Un grande artista non è mai povero” (Blixen, 2003: 44).

Bibliografia

- Asquer, E., Capuzzo P., 2017, «Introduzione», in Asquer E., Capuzzo, P., (a cura di). *Genere e cibo*, Roma, Viella Editore, p. 5-15.
- Alacevich, A., 2003, *A pranzo con Babette. Le ricette di Karen Blixen*, Torino, Il leone verde Edizioni
- Blixen, K., 2003, *Capricci del destino*, Milano, Feltrinelli
- Buttarelli, A., 2010, «Perché si scrive: un segreto di Grazia Deledda» in Farnetti, M., (a cura di). *Chi ha paura di Grazia Deledda? Traduzione, Ricezione, Comparazione*, Roma, Iacobelli Editore, p. 219-227.
- Cerina, G., 1992, «Il favoloso apprendistato di Cosima», in Collu, U., (a cura di). *Grazia Deledda nella cultura contemporanea*, Nuoro, Consorzio per la pubblica lettura “S. Satta”, p. 203-230.
- Deledda, G., 1937, *Cosima*, Milano, Fratelli Treves Editori
- Detienne, M., 1982, «Eugenie violente. In piene Tesmoforie donne lorde di sangue», in Detienne M., e Vernant, J.P. *La cucina del sacrificio in terra greca*, Torino, Boringhieri, p 131-148.
- Dorigatti, M., 2010, «L'angelo e la signora: Virginia Woolf, Grazia Deledda, Sibilla Aleramo», in Farnetti, M., (a cura di). *Chi ha paura di Grazia Deledda? Traduzione, Ricezione, Comparazione*, Roma, Iacobelli, p. 40-74.
- Fortini, L., 2010, «Aggiunte e mutamento. Cosa aggiunge e muta Grazia Deledda alla letteratura italiana», in Farnetti, M., (a cura di). *Chi ha paura di Grazia Deledda? Traduzione, Ricezione, Comparazione*, Roma, Iacobelli, p. 229-245.
- Fusini, N., 2009, *Possiedo la mia anima*, Milano, Mondadori
- Montanari, M., 1993, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Bari, Laterza
- Muraro, L., 2004, *Maglia o uncinetto. Racconto linguistico-politico sulla inimicizia tra metafora e metonimia*, Roma, Manifestolibri
- Woolf, V., 1995, *Una stanza tutta per sé*, Torino, Einaudi