

Peccati di gola

Recentemente, in una intervista, Alain Ducasse, il cuoco più *stellato* del Pianeta, lo *chef* da Guinness dei primati, l'unico al mondo con tre ristoranti tutti premiati da ben tre stelle Michelin- il Louis XV di Montecarlo, il ristorante dell'Hotel Dorchester a Londra e quello del lussuosissimo Plaza Athénée a Parigi - ha ricordato che una decina di anni fa, assieme ad un amico panettiere, scrisse una lettera al Papa in cui domandava ufficialmente di cancellare dalla lista dei peccati capitali la *gola*, la *gourmandise*, senza ottenerne risposta. Dopo di lui un centinaio di cuochi ha firmato una petizione analoga sempre indirizzata al Papa. Anch'essi non hanno ottenuto risposta in barba a quel Circo Barnum, modaiole e mediatico, che è l'enogastronomia mondiale. Proliferano trasmissioni televisive e di *talent show* di cuochi, si moltiplicano i libri di cucina scritti da *star* del cinema e della musica. Pare che sia così dappertutto, anche nei Paesi più poveri. Pure in Africa, legata nell'immaginario collettivo alla penuria di cibo e di acqua, ebbene anche lì, è possibile seguire trasmissioni con gente che spadella e intanto sproloquia. Una giostra incredibile, segno che la cucina è diventata un *hobby* assai popolare e che ovunque ci si interessa sempre più a ciò che si mangia. È chiaro che gastronomicamente parlando, ogni Paese possiede una tipizzazione perché ciascun popolo, con varianti di clima, di gusto e di abitudini ha le sue vicende, le sue specialità e le vivande caratteristiche. Oggi, però, la globalizzazione e il velocizzarsi dei ritmi di vita si riverberano anche sulle abitudini culinarie e sull'utilizzo dei prodotti, che arrivano dalle più disparate parti del mondo; e, pazienza! se non sempre non possiamo far godere i nostri palati dei *funghi chitake* o delle migliori *coquilles St. Jacques*, delle *chele di granchio reale* della Kamchatka, dei *macaron* al gelsomino, del formaggio *Fontainebleau* avvolto nella mussola e infine di non rendere sapide le nostre pietanze con il sale di Guérand o dell'Everest.

Bisogna ammettere che il senso del gusto ha raggiunto di solito l'eccellenza nei luoghi e nei tempi, in cui la ricchezza abbondò e le arti belle ebbero il loro momento migliore. Dell'arte della cucina o arte culinaria sono stati maestri per primi i Romani nell'ultimo secolo della Repubblica e durante l'Impero. Le case signorili avevano un capocuoco (*archimaginus*), cuochi (*coqui*), pasticceri (*dulciarii*), addetti ai forni (*fornici ari*), addetti alle spese (*opsanatores*). L'uso della tavola raggiunse i prodigi descritti e biasimati, di volta in volta, da Seneca, Marziale, Petronio, M.Gavio Apicio, Macrobio. Memorabile la descrizione fatta da Petronio, all'interno del *Satyricon*, della *Cena Trimalcionis* che ha un omologo solo nel Rinascimento nel banchetto fatto allestire da Gian Galeazzo Visconti con 18/20 portate: cacciagione farcita, arrosti enormi (si portavano a tavola interi cosciotti), torte a sorpresa dorate e torreggianti.

L'ufficializzazione della gastronomia come arte verrà da Joseph De Berchoux quando nel 1801 pubblica un poemetto sull'arte del mangiar bene intitolato 'Gastronomia o l'uomo dei campi a tavola', seguito nei primi anni del Novecento dal manuale di Pellegrino Artusi, *L'arte di mangiar bene*, diventato un classico, entrato allora nelle cucine italiane e sempre attuale. ARTE perché il credo alla base di qualsiasi operazione culinaria è la ricerca di perfezione nella semplicità, raggiungere l'armonia tra prodotti stagionati al punto giusto, cotti al punto giusto, conservando il sapore originale di ciascun ingrediente e rispettandone il gusto. Equilibrio e perfezione in sostanza sono le stesse mete che si prefiggono gli artisti nei loro specifici campi di applicazione. Contiguità e complicità sicuramente vi fu, per esempio, tra gli artisti dell'Opera del Duomo di Milano ed un cuoco, che utilizzò la polvere di zafferano, che serviva alla colorazione delle vetrate, in un inedito risotto, gioia ancora oggi per i buongustai ed associato più riccamente agli ossibuchi.

Intorno ad una tavola curata e ricca spesso si sono compiuti destini amorosi e politici. Vittime eccellenti dell'incantesimo di 'un piatto' preparato dall'amata sono stati vari sovrani europei di fine Ottocento. Straordinari buongustai, sensibili alla combinazione di bellezza e buona cucina furono il Principe di Galles, futuro Re del Regno Unito, Edoardo VII, Francesco Giuseppe d'Austria, che ai gusti sobri della moglie Elisabetta preferiva piatti sostanzio-

si come il *gulasch* cucinato ad opera d'arte da Katharina Schrat. Galeotte furono le ricette di Rosa Vercellana. Era il 1848; il futuro Re Vittorio Emanuele II era piccolo, brutto e donnaiolo, Rosa era una donna del popolo, bella, discreta ed abilissima in cucina; lo sedusse con *brasato al barolo*, *bagna-caoda* ed altre squisitezze come le *coppe di pere fantasia Conte di Savoia*. Nel 1869, alla morte della Regina, dopo due figli e ventun'anni da amanti, il Re e la 'bela Rosin' coronarono il sogno con il matrimonio.

Fu Cavour a incoraggiare la relazione breve ma intensa tra l'affascinata e desideratissima Virginia di Castiglione e Napoleone III. I loro incontri avvenivano in Avenue Montaigne a Parigi. La contessa impiegava ore a truccarsi ed abbigliarsi per le cene con l'amante a base di zuppette, selvaggina, salmone ed aragosta, accompagnati da pregiate *champagne* e Barolo. Avvenimenti indimenticabili dunque si intrecciano alle passioni culinarie di grandi personaggi, che esprimono culture diverse, pronte ad incontrarsi in un sapere gastronomico unitario. Il grande Tessitore dell'Unità nazionale, Cavour, era un autentico *gourmand* che consigliava ai diplomatici in partenza per le capitali straniere di portare qualche bottiglia di Barolo. Egli stesso lo produceva nelle tenute di Grinzane, mentre in quelle di Leri coltivava il riso con tecniche innovative. Tra i suoi

piatti preferiti c'è un risotto con pomodoro saltato e uova fritte. Da accompagnare rigorosamente con un bicchiere di Barolo. Frugale, amante di cibi semplici come zuppe di verdura, gallette, pesci alla brace, *l'eroe dei due mondi*, Garibaldi, giunto a Marsala fu costretto a misurarsi con una pasta con il 'pesto matorocco', tipico del posto, con pomodoro mandorle e pecorino. Raffinato e golosissimo fu invece Gioacchino Rossini, che visse a lungo a Parigi, dove conobbe i più grandi *chef* dell'epoca e che amava lui stesso creare nuovi piatti, assistito dal suo cuoco. Un giorno pretese che gli preparasse la carne in sala da pranzo per meglio controllarlo. Alla protesta dello *chef* il Maestro replicò: "Et alors tournez le dos!" (e allora giratevi di spalle!). Nacquero così i *tournedos*, un capolavoro culinario in cui fette di filetto di bue e di pancarré, fegato d'oca, tartufo nero di Norcia si fondono in un immortale capolavoro del gusto.

Cultura gastronomica, tradizioni popolari, devozione religiosa, si incontrano nelle gustose ricette dedicate a patroni, martiri e beati, espressioni di una civiltà popolare tra sacro e profano: *pan co' santi*, panini dolci arricchiti con frutta secca ed uvetta si preparavano nel Senese il 1° novembre; la *minestra di san Lorenzo* con la grigliatura finale in forno richiama il supplizio del Santo bruciato sulla graticola; il *pasticcio di lasagne* dedicato a San Frediano, il *gattò di Santa Chiara*, variante semplice e delicata del classico *gateau* di patate, che risponde alla regola dell'austerità proprio dell'ordine delle Clarisse.

Insomma, fatte le debite considerazioni, la buona cucina può diventare "il talismano della felicità", come recita il titolo del libro di Ada Boni passato dalle mani delle nonne alle nostre.

La realtà, quella fatta da gente comune è diversa; c'è crisi dappertutto e la gente vuol essere rassicurata. Che cosa c'è di più rassicurante delle immagini patinate e coloratissime delle riviste di cucina o dei volti luminosi, sorridenti di attrici ed attricette, che come *matrioske* contengono bellezza e ricette?

Certo il tema proposto, svolto con 'leggerezza' potrebbe indurci ad una riflessione etica e sociale. Il cibo, parafrasando Antonio Gramsci, può aiutarci a *conoscere la realtà per trasformarla*. Sono sette i miliardi di abitanti della terra e tra questi ci sono tutti quelli che non hanno cibo e quelli che invece lo buttano; la verità è che riguardo ai mezzi di sussistenza nel mondo tutto va a rotoli. Ma si avvicina Natale! Dietro le vetrine dei negozi ci strizzano l'occhio prodotti della nostra tradizione abruzzese. E che c'è di più *artistico* e confortante che il sapiente connubio tra brodo di gallina, cardo, pallottine, stracciatella del nostro primo piatto natalizio oppure della sinfonia di sapori - castagne cioccolato mandorle miele- contenuti nell'impalpabile guscio di un *caggionetto*?

Marisa Profeta De Giorgio



Annibale Carracci, *il mangiatore di fagioli* - 1605