

# Vizi nel 2000

I mangioni: peccatori impenitenti o soltanto gente che si gode la vita?  
Luciano Pavarotti racconta il suo rapporto con il mondo attraverso la gola

■ NAPOLI. La suite, ampia e lussuosa, fronteggia il Vesuvio e lo splendore di Castel dell'Ovo. Solo che, ad entrarci in questi giorni nelle ovattate stanze al quinto piano dell'Hotel Vesuvio, ci si può trovare nel bel mezzo di un pranzo alla buona, preparato in loco con le proprie mani dal celebre occupante del momento, Luciano Pavarotti la suite «Caruso» (e quale altra poteva occupare?) l'ha trasformata un po' in casa sua, dato che i suoi impegni con il «San Carlo» lo terranno lontano da quella vera fino all'antiviglietta di Natale. Il grande tavolo è apparecchiato in modo un po' approssimativo. Il cibo, purtroppo per il «padrone di casa», fra i tanti impegni di questi giorni non occupa un posto di primo piano. Comunque, al centro della tovaglia bianca, troneggia una bella pentola fumante che manda in giro un profumo di brodo. È il pranzo del maestro. Minestrina, ma in adeguata quantità, su cui lui stesso la «piovere» con sacro rispetto un bel pezzo di parmigiano reggiano, usando una grattugia d'altri tempi. Il tempo di consumarne in un lampo un paio di piatti ed ecco un Pavarotti rinfancato pronto a parlare di quello che sarà pure un peccato capitale ma che dà, diciamo, tanta soddisfazione. Pavarotti e la gola, dunque. Chi più di lui scegliere come interlocutore dato che, attraverso la gola, il maestro soddisfa i propri desideri ma emette anche note sublimi. Eccolo, rilassato, sul divano della sua «casa» napoletana, con il tradizionale fazzoletto al collo a difendere proprio la gola.



**Maestro, sgomberiamo subito il campo da un possibile equivoco: per lei la gola è poi veramente un vizio?**  
Se guardiamo ai risultati, al fatto che poi finisce con il danneggiare il fisico facendoti ingrassare, è sicuramente un vizio. Ma è anche una virtù perché mangiare è una cosa godereccia, che ti dà piacere. Chi mangia molto lo fa solo per questo. Chi accampa come scusa per l'aumento di peso una disfunzione glandolare per me non esiste. C'è una logica proporzione cibo-ingrassare. Io mi peso tutte le mattine e so esattamente, sulla base di quello che ho mangiato il giorno prima quanto peserò. Mi capita di sbagliare poche volte. Comunque, i vizi sono vizi. Anche fumare, se invece di creare dei danni al fisico creasse dei vantaggi, sarebbe una virtù.

**Ma lei come vive il suo rapporto con il cibo?**  
Vince sempre il cibo. È una vittoria costante. Tranne quando decido di sconfiggerlo ed allora vinco io. Mi è capitato tre volte. Sono calato ogni volta una quarantina di chili però, di solito, è sempre la gola che ha la meglio. Forse anche perché cantando la gola diventa più sensibile, più affamata, più voraciosa, più sensuale. Non voglio dire che sia la stessa cosa che fare l'amore però io avverto dal cibo un vero e proprio richiamo. Cerco di indirizzare i miei desideri su cose che non ingrassano ma è difficile perché quello sanno di poco. Solo quando vado da Chenot per due giorni c'è una specie di disintossicazione ed allora comincio ad avvertire i gusti in modo diverso, tale da appagarti anche con alimenti meno gustosi di quelli che usualmente mangiamo. Sono un cantante d'opera che durante una recita perde tre,

# Pranzo Reale



DAL NOSTRO INVIATO  
MARCELLA CIARNELLI

quattro litri d'acqua e, quindi, sale. Per questo poi li devo reintegrare.  
**Qual è il cibo che più la piace?**  
Non seguo molto la tradizione della mia terra. Non mangio volentieri tortellini o tagliatelle con la panna, le lasagne. Mi piacciono gli spaghetti aglio, olio, peperoncino e un po' di pomodoro. Mi salvo proprio perché amo i cibi semplici.  
**E allora è una questione di quantità?**  
È una questione di libidine che prescinde anche dalla quantità. Comunque io, da ragazzo, facevo il calciatore. E, quindi, dovevo mangiare molto dato che consu-

mavo almeno cinquemila calorie solo in allenamento. Quando ho smesso di fare il calciatore ho chiuso con qualunque attività fisica però ho continuato a mangiare quanto prima. E siccome ho i testicoli molto elastici eccomi qua. Senza scuse di ogni tipo a cominciare da quelle freudiane o, comunque, psicologiche, lo sono un gratificato in tutto. Da ragazzo sono stato molto amato, così è continuato. Le soddisfazioni professionali non mi mancano. Forse un po' ha contato l'aver vissuto il periodo della guerra. A casa mia si mangiava tutti i giorni ma non sapevi mai cosa e quando. E poi mi è rimasta dentro la sete. A dodici anni sono stato operato con l'ete-

re. Non auguro a nessuno il disagio che si prova al risveglio. Si avverte un tale bisogno di bere che se mia madre non me lo avesse impedito avrei bevuto l'urina che c'era nel pappagallo. Da allora sono un assetato. Di acqua anche se in una serata particolare mi concedo anche una bottiglia di lambrusco.  
**Solo spaghetti, allora? E la cioccolata che è un bene rifugio di tutti i golosi?**  
Non dico di essere allergico alla cioccolata, ma quasi. Preferisco un gelato, magari al limone o vaniglia. I dolci non mi piacciono. Anche se in questo albergo fanno una pastiera buonissima. Ora chiamo in cucina e gliela faccio

assaggiare.  
Inutile opporre resistenze. La mano di Pavarotti si impossessa del telefono, parte l'ordine che viene eseguito in un baleno e si concretizza in una pastiera di mezzo metro di diametro. L'assistente del maestro ne taglia una fetta di tutto rispetto. Lui commenta: «Ma cosa le hai dato. Così piccola? Saranno sì e no seicento calorie». Pavarotti non ne prende. Poi, alla fine uscendo, quasi al volo se ne mangia un bel pezzo. Ma che questi golosi siano anche un po' bugiardi? La curiosità vera è questa sua incredibile capacità di quantificare l'apporto calorico di qualunque alimento si trovi davanti. «Non mi sbaglio quasi mai», dice sommoreggiando il maestro, con lo sguardo somone di chi, dunque, sa quando e come sta cadendo in preda al suo vizio e quali, poi, saranno le conseguenze.  
**Contaggio di calorie a parte ma lei ha anche un rapporto manuale con il cibo? Le piace cucinare?**  
Oggi ho fatto questa minestrina velocissima. Ma far da mangiare mi piace. La pasta, innanzitutto. Il riso, il minestrone, i carciofi e poi un piatto che non preparo quasi mai: le cotolete di pollo fritte in olio di semi e burro. Perché il fritto a me non piace molto. Preferisco la carne ai ferri. Il problema è che io, anche di cibi semplici, ne mangio una grande quantità.  
**Ma quale sensazione prova mangiando?**  
Ho detto che è un po' come fare l'amore ma, insomma, non esageriamo. Però è una gioia. E poi a me piace molto la compagnia ed a tavola è più facile stare insieme. Seduti a mangiare ci si scioglie. Io, mangiando, ho concluso dei bel-

lissimi contratti. La gente a tavola ritorna se stessa. Ornamente in senso positivo. Oddio, forse nel mio caso, potrebbe essere negativo. Comunque io sono una persona controllata in tutto tranne che nel cibo ed è questo il motivo per cui, oggi, siamo seduti: l'uno di fronte all'altra a parlare di un vizio capitale.  
**Non mi sembra che lei si senta colpevole?**  
No. Anzi quando vedo uno che mangia un pezzetto di torta piccolo come quello lì mi chiedo il perché.  
**Ma quand'è che le scatta il meccanismo per cui la dieta ha il sopravvento sulla gola?**  
C'è un momento in cui non mi vado più bene. E non è una questione di peso. La prima volta mi capitò al mare. Era il '76, stavo a Pesaro. Allora bevevo anche molto vino. Mi feci ricoverare d'urgenza a Modena inventando una malattia. Ebbi la fortuna che il medico del Pronto soccorso era un cardiologo con la moglie dietologa. Mi propose di mettermi a dieta. Io accettai purché non mi venissero tolte le due cose che amo di più: il pane e la pasta. La mia sfera dei desideri fu rispettata e cominciai a calare, a ritrovare il gusto dei sapori, a sentirmi più svelto di prima. Poi decisi di smettere. E sono ritornato alla tavola dove, per dirla con un proverbio popolare, non s'inceppia. Dalle mie parti il salotto ce l'hanno solo i ricchi. Gli altri si siedono a tavola e lì trascorrono la giornata di festa. A casa mia a Natale ci mettiamo a tavola verso l'una del pomeriggio e si va avanti fino a sera.  
**Lei in questi giorni è cittadino di Napoli dove si mangiano proprio le cose che più le piacciono. Trova che la città sia cambiata?**  
È vero che a Napoli io mi trovo bene per quanto riguarda il mio vizio, anche se cucinano con troppo sale. Io, d'altra parte, ho gusti meridionali. Mi piace il cibo povero, semplice. Più vado al Sud e più sto meglio. Comunque posso dire con assoluta sicurezza che questa città è diventata strepitosa.  
**Da soddisfare la gola?**  
Quasi da farmi dire che posso mangiar meno. Se facessimo un discorso di questo tipo potrei affermare che se anche l'occhio vuole la sua parte io sono soddisfatto già guardando questa città. Poi questo è un periodo in cui sono calato trenta chili e cerco di mantenermi. In fondo con la minestrina che ho mangiato avrò assunto al massimo quattrocento calorie.  
**Un consiglio da dare ai suoi colleghi?**  
I mangioni? Di avere i gusti che ho io. Cibi semplici, quindi anche se in abbondante quantità, meno dannosi. Altrimenti i guai sono inevitabili.  
**Cosa l'appassiona oltre al cibo?**  
Il bello. Io sono un esteta. La musica, l'arte, le belle donne e anche i begli uomini. Mi ricordo che quando ero ragazzo e mia madre mi accompagnava per acquistare la stoffa per farmi un vestito il negoziante mi metteva sul bancone sei, sette pezze. Io sceglievo deciso. Era la più costosa. Ho vissuto sempre così.  
**Cosa potrebbe indurlo a smettere di mangiare tanto?**  
La possibilità di poter morire per il mio vizio.

# ARCHIVI

GIORGIO TRIANI

## Pane e burro

**Il gusto? È questione di classe**  
*Il Gusto e la necessità* (per dirla col titolo di un bel libretto di Louis Flandrin sulla storia del burro edito da Il Saggiatore), ovvero la gola e la fame, il palato e la pancia. Polatà alimentare che per secoli hanno opposto le gastronomie burrose delle classi abbienti e dei giorni di festa alle cucine quotidiane e alle magre mense popolari. Gusti e disgusti, che la modernità alimentare ha mescolato, confuso, sino a rendere quasi irrimediabili o perlomeno molto relative le tradizionali distinzioni. Al punto che ad esempio nell'ormai celebre pranzo in casa Agnelli in cui è stata siglata la pace temporanea tra grande imprenditoria nazionale e governo Berlusconi il piatto di cui della serata è stato pasto e fagioli. Paradossi del benessere.

## Fame da leggere

**Ricette e fiori di zucca**

*Fame da leggere*, per dirla col titolo d'un altro recente libro curato dalla rivista «Liber» per conto della Unicoop di Firenze che indaga la dimensione socio-culturale dell'alimentazione attraverso la letteratura, soprattutto infantile. Cibo letterario nella doppia accezione di tavole e pranzi che popolano i romanzi d'ogni tempo e di libri che sono (o dovrebbero) essere pane e companatico, alimento culturale «per la crescita». Libri da mangiare e da bere dunque, o meglio, per stare in tema con la proposta di marketing postale delle Edizioni Unopiùuno, saggi e romanzi da assaggiare, da degustare, da accompagnare con il bicchiere di vino giusto. Cosa questa peraltro nello spirito delle *Ricette immortali* compilate alcuni anni fa da Manuel Vázquez di Montalbán, con un occhio al piacere carnale e l'altro ad autori e situazioni letterarie gastronomicamente celebri. Ad esempio «Frittelle di fiori di zucca», degne di apparire in una tragedia di Tennessee Williams o di García Lorca.

## Gadget

**Pentole e set «aprioristiche»**

Ma torniamo alla proposta delle Edizioni Unopiùuno che prima di tutto è un «serissimo» Catalogo ragionato di libri ritrovabili, venduti per corrispondenza e a prezzi scontati. Libri scelti, selezionati attentamente nei profondi magazzini (e nei nascosti anfratti) dell'editore italiana; condati di schede e notizie sul contenuto e l'autore, e offerti, con sconti che arrivano anche al 75%, ad un lettore immaginario o ideale, cioè colto, avvertito, curioso, sensibile dunque a proposte intelligenti. Da cui appunto il nome del catalogo: *Stanze*, riprendendo, alla lettera e nello spirito, la «stanza», così come l'intendevano i poeti del '200: «Dimora capace e ricettacolo» in cui e racchiuso il «trabar» del poeta. Un invito perciò a chi non ha perduto gusto e sensibilità per il bello e il buono. Giusto per dire che allegato a «Stanze» Biblioteca 1° c'è anche uno «Stanze 2°», che offre libri (e accessori come leggesi e portablibri) e insieme vini (oltreché attrezzi fondamentali per il buon gourmand quali pentole di rame e set per aprire e servire le ostriche).

## Bere vini

**Accoppiamenti giudiziosi**

Con l'avvertenza che se «bere molto fa male, bere male fa peggio» si possono esemplificare alcune proposte eno-librarie. Ad esempio libri aspru, raccolti nella «Biblioteca d'iniziazione al pensiero sovversivo», come *A un vecchio compagno di Herzog*, *I rivoluzionari di Hobbs* e *Lettere operaie nello sviluppo capitalistico* di Raniero Panzieri da accompagnare con Vin Santo dei Ricasoli; oppure opere di critici dal «pensiero forte» come *Patrie lettere di Cases*, *Questioni di frontiera* di Fortini da leggere, ricordando il grande poeta appena scomparso con un bicchiere di Il Rosso di Domenico, un «vino toscano di grana fitta, salda e generosa», secondo il giudizio di Veronelli; e ancora grandi classici come l'*Alce di Carroll*, *I tre moschettieri* di Dumas e *Relazioni* di Kafka abbinati al Rosso di Montalcino. Accostamenti, ovviamente, discutibili, che però rilanciano il quesito tra gradi alcolici e commensabilità letteraria: all'esperienza di ciascuno l'onore della risposta.

# Cibo e sesso, cominciando da Adamo ed Eva

■ Ciò che connota vizi e peccati con un segno di specificità, è il piacere che li pervade. È proprio il piacere a mettere in crisi la virtù. Ma non tutti i piaceri sono eguali. Alcuni di essi, due, sono «naturali» in quanto il piacere vi è connesso per necessità, perché non se ne può fare a meno, nel senso che, in sua ipotetica assenza, molte cose non ci sarebbero, di quelle che ci sono, incominciando proprio dalla presenza stessa dell'uomo: è il piacere, fisiologico, che garantisce la sopravvivenza della specie. Questa era la considerazione che Olindo Guerrini faceva un secolo fa, in quella che sarebbe diventata una prefazione alla *Scienza in cucina* dell'Artusi: perché la specie umana potesse perpetuarsi (ma pure mammiferi o insetti) la natura ha dovuto dotare di piacere necessario le funzioni del cibo e del sesso. Senza piacere in quell'atto, o con un piacere facoltativo, opzionale, chi mangerebbe, chi copulerebbe? Non a caso, infatti, cibo e sesso sono fenomeni complementari, tenuti assieme da quella inderogabile e piacevole necessità di godimento. Si capisce, a questo punto, come cibo e sesso siano diventati, in quel contesto, un linguaggio, un si-

stema di conoscenza e di comunicazione, il primo in assoluto in quanto il più «naturale», si da contornare, in seguito, anche gli altri, più complessi, sistemi comunicativi, da quello simbolico a quello linguistico-verbale. O meglio, l'abbia colmato dei suoi segni e delle sue immagini simboliche (sia chiaro, in questa operazione il sesso non è per nulla secondario, in un intreccio significativo di attributi: basti pensare al fatto che la maggior parte degli eufemismi per indicare gli organi sessuali sia, come dire, commestibile, dalla mela al fico alla pizza al pesce al budello...). È quella che sarebbe diventata una prefazione alla *Scienza in cucina* dell'Artusi: perché la specie umana potesse perpetuarsi (ma pure mammiferi o insetti) la natura ha dovuto dotare di piacere necessario le funzioni del cibo e del sesso. Senza piacere in quell'atto, o con un piacere facoltativo, opzionale, chi mangerebbe, chi copulerebbe? Non a caso, infatti, cibo e sesso sono fenomeni complementari, tenuti assieme da quella inderogabile e piacevole necessità di godimento. Si capisce, a questo punto, come cibo e sesso siano diventati, in quel contesto, un linguaggio, un si-

stema di conoscenza e di comunicazione, il primo in assoluto in quanto il più «naturale», si da contornare, in seguito, anche gli altri, più complessi, sistemi comunicativi, da quello simbolico a quello linguistico-verbale. O meglio, l'abbia colmato dei suoi segni e delle sue immagini simboliche (sia chiaro, in questa operazione il sesso non è per nulla secondario, in un intreccio significativo di attributi: basti pensare al fatto che la maggior parte degli eufemismi per indicare gli organi sessuali sia, come dire, commestibile, dalla mela al fico alla pizza al pesce al budello...). È quella che sarebbe diventata una prefazione alla *Scienza in cucina* dell'Artusi: perché la specie umana potesse perpetuarsi (ma pure mammiferi o insetti) la natura ha dovuto dotare di piacere necessario le funzioni del cibo e del sesso. Senza piacere in quell'atto, o con un piacere facoltativo, opzionale, chi mangerebbe, chi copulerebbe? Non a caso, infatti, cibo e sesso sono fenomeni complementari, tenuti assieme da quella inderogabile e piacevole necessità di godimento. Si capisce, a questo punto, come cibo e sesso siano diventati, in quel contesto, un linguaggio, un si-

stema di conoscenza e di comunicazione, il primo in assoluto in quanto il più «naturale», si da contornare, in seguito, anche gli altri, più complessi, sistemi comunicativi, da quello simbolico a quello linguistico-verbale. O meglio, l'abbia colmato dei suoi segni e delle sue immagini simboliche (sia chiaro, in questa operazione il sesso non è per nulla secondario, in un intreccio significativo di attributi: basti pensare al fatto che la maggior parte degli eufemismi per indicare gli organi sessuali sia, come dire, commestibile, dalla mela al fico alla pizza al pesce al budello...). È quella che sarebbe diventata una prefazione alla *Scienza in cucina* dell'Artusi: perché la specie umana potesse perpetuarsi (ma pure mammiferi o insetti) la natura ha dovuto dotare di piacere necessario le funzioni del cibo e del sesso. Senza piacere in quell'atto, o con un piacere facoltativo, opzionale, chi mangerebbe, chi copulerebbe? Non a caso, infatti, cibo e sesso sono fenomeni complementari, tenuti assieme da quella inderogabile e piacevole necessità di godimento. Si capisce, a questo punto, come cibo e sesso siano diventati, in quel contesto, un linguaggio, un si-

stema di conoscenza e di comunicazione, il primo in assoluto in quanto il più «naturale», si da contornare, in seguito, anche gli altri, più complessi, sistemi comunicativi, da quello simbolico a quello linguistico-verbale. O meglio, l'abbia colmato dei suoi segni e delle sue immagini simboliche (sia chiaro, in questa operazione il sesso non è per nulla secondario, in un intreccio significativo di attributi: basti pensare al fatto che la maggior parte degli eufemismi per indicare gli organi sessuali sia, come dire, commestibile, dalla mela al fico alla pizza al pesce al budello...). È quella che sarebbe diventata una prefazione alla *Scienza in cucina* dell'Artusi: perché la specie umana potesse perpetuarsi (ma pure mammiferi o insetti) la natura ha dovuto dotare di piacere necessario le funzioni del cibo e del sesso. Senza piacere in quell'atto, o con un piacere facoltativo, opzionale, chi mangerebbe, chi copulerebbe? Non a caso, infatti, cibo e sesso sono fenomeni complementari, tenuti assieme da quella inderogabile e piacevole necessità di godimento. Si capisce, a questo punto, come cibo e sesso siano diventati, in quel contesto, un linguaggio, un si-

stema di conoscenza e di comunicazione, il primo in assoluto in quanto il più «naturale», si da contornare, in seguito, anche gli altri, più complessi, sistemi comunicativi, da quello simbolico a quello linguistico-verbale. O meglio, l'abbia colmato dei suoi segni e delle sue immagini simboliche (sia chiaro, in questa operazione il sesso non è per nulla secondario, in un intreccio significativo di attributi: basti pensare al fatto che la maggior parte degli eufemismi per indicare gli organi sessuali sia, come dire, commestibile, dalla mela al fico alla pizza al pesce al budello...). È quella che sarebbe diventata una prefazione alla *Scienza in cucina* dell'Artusi: perché la specie umana potesse perpetuarsi (ma pure mammiferi o insetti) la natura ha dovuto dotare di piacere necessario le funzioni del cibo e del sesso. Senza piacere in quell'atto, o con un piacere facoltativo, opzionale, chi mangerebbe, chi copulerebbe? Non a caso, infatti, cibo e sesso sono fenomeni complementari, tenuti assieme da quella inderogabile e piacevole necessità di godimento. Si capisce, a questo punto, come cibo e sesso siano diventati, in quel contesto, un linguaggio, un si-

stema di conoscenza e di comunicazione, il primo in assoluto in quanto il più «naturale», si da contornare, in seguito, anche gli altri, più complessi, sistemi comunicativi, da quello simbolico a quello linguistico-verbale. O meglio, l'abbia colmato dei suoi segni e delle sue immagini simboliche (sia chiaro, in questa operazione il sesso non è per nulla secondario, in un intreccio significativo di attributi: basti pensare al fatto che la maggior parte degli eufemismi per indicare gli organi sessuali sia, come dire, commestibile, dalla mela al fico alla pizza al pesce al budello...). È quella che sarebbe diventata una prefazione alla *Scienza in cucina* dell'Artusi: perché la specie umana potesse perpetuarsi (ma pure mammiferi o insetti) la natura ha dovuto dotare di piacere necessario le funzioni del cibo e del sesso. Senza piacere in quell'atto, o con un piacere facoltativo, opzionale, chi mangerebbe, chi copulerebbe? Non a caso, infatti, cibo e sesso sono fenomeni complementari, tenuti assieme da quella inderogabile e piacevole necessità di godimento. Si capisce, a questo punto, come cibo e sesso siano diventati, in quel contesto, un linguaggio, un si-