

**L'ARTE A TAVOLA/1.** La scuola alberghiera fu un ripiego. Ora è un genio della cucina

# Gianfranco Vissani La rivincita dello «svogliato»

Per gli studi non sembrava tagliato. Allora lo spedirono alla scuola alberghiera. Così, di ripiego. E lui si è preso la rivincita: quel ragazzino svogliato su cui nessuno avrebbe puntato una lira, si è dimostrato un genio della cucina. A 45 anni Gianfranco Vissani ha acquisito una fama indiscussa e riconoscimenti anche all'estero. Grazie ad una gavetta, rivela, fatta tra i profumi e gli aromi dei mercati generali di tutto il mondo.

DALLA NOSTRA INVIATA  
VALERIA PARONI

Un po' prima degli anni Ottanta, quando la sua cucina cominciò a sorprendere i palati più raffinati, un giornalista conio per lui la lapidaria definizione: "Il figlio della spigola bollita". Una battuta tra l'ironico e il bonario che però aveva il pregio di rendere bene l'idea. Quel giovane creativo, destinato di lì a poco ad entrare nell'empireo osannato dal gourmet, possedeva davvero la straordinaria abilità di portare a tavola incontaminato il sapore della natura. E anche un animo schietto e genuino se a quel gioco di parole che ad altri sarebbe apparso insolente Gianfranco Vissani, oggi chef di solida fama internazionale, ci tiene ancora. E come. Intanto per debito di riconoscenza: in fin dei conti, sia pure espresso in modo grossolano, fu il primo riconoscimento della sua bravura. Poi perché da allora, lui dice, niente è cambiato e le pietanze continuano a nascere dalle mani del creatore con la grazia della semplicità, senza l'ingombrante contributo di creme di latte, o peggio di oleosi fondi di cottura.

## Fare di testa propria

Quarantacinque anni e l'espressione da ragazzino di campagna cresciuto troppo in fretta. Ma anche movenze grezze e borbore tipiche di chi sa quello che vuole, di chi ha imparato presto a fare di testa propria, senza farsi incantare da nessuno. Tanto che ancora adesso, da uomo grande e grosso qual è, continua a litigare col padre. E già, perché i primi ostacoli sulla strada dell'affermazione, per ironia della sorte, il "maestro" li ha dovuto scontare proprio in famiglia. Mamma ai fornelli, papà a servire tra i tavoli, i Vissani fin dal '48 sono stati custodi di una tradizione culinaria casareccia, fatta di pane e mortadella e frittate alle cipolle. Roba per avventori alla buona, niente a che vedere con il geniale tripudio di colori e sapori che avrebbe saputo sfornare poi il geniale figliolo. Così nel '74 Gianfranco rileva la licenza paterna e trasforma, ma solo in parte (il resto della gestione funzione sotto il nome del "Padrino") l'antica locanda sul lago di Corbara, tra Baschi e Todì, nel sacrario del gusto citato

da tutte le guide gastronomiche. Delicati foie gras profumati al tartufo nero, zuppe di gorgonzola, triglie con ravioli di farro, pesce spada adagiato su teneri nidi di sedano fritti e mille altre delizie estasio gli intenditori. Inutile dire: i riconoscimenti si sprecano. Eppure, nonostante il successo, lo chef non è mai riuscito a convincere il vecchio genitore della bontà della sua scelta. E perfino ora che, sprofondato nel sofà del soggiorno del locale è intento a raccontarsi davanti a un pianoforte a coda e cristalliere d'epoca, si sente che sta digerendo a fatica i postumi dell'ennesima sfilata. Una sciocchezza, ma la dice lunga sul contrasto tra i due. L'insegna estema va cambiata. E ancora una volta la decisione, in apparenza semplice, finisce per ingagliarsi nei meandri di un conflitto generazionale che probabilmente non si risolverà mai: «Io la voglio semplice ma che si veda, lui invece pensa a una luminaria... per farla breve, una pacchianata».

Cucina come accademia di vita, di gioia, d'arte, d'amore: Cucina come le note di Prokofiev, di cui è appassionato conoscitore, o i quadri di De Chirico. Così la pensa Gianfranco Vissani, che sotto una durezza apparente coltiva sorprendenti sensibilità tenute celate agli estranei con pudore. Ma che poi premono e finiscono per esplodere incontenibili in un valzer di portate degne di un re. Dice che la mattina quando pensa i menù, un impulso irresistibile lo spinge ad accendere il giradischi (non parlatogli di compact, per carità, non li sopporta) e trova l'ispirazione nelle sinfonie. Dice anche che un vero cuoco si riconosce dalla capacità che ha di emozionarsi mentre prepara un piatto: facile o complesso, ha poca importanza. E che il segreto della riuscita è nella qualità degli ingredienti e in poche gocce d'olio d'oliva. Detto questo il resto può pure andare a farsi friggere.

La sua fortuna comincia con un rifiuto. Reciproco, per la verità, come sempre avviene in casi simili: visto che a lui lo studio, a parte una predilezione per la storia e la geografia, è piaciuto sempre poco. E gli insegnanti, a loro volta, non hanno fatto molto per trattenerlo. Così al mo-

mento di strappare la licenza media, si pose il dilemma: che fare di questo zuccone senza arte né parte? La soluzione la trovò un professore: «La scuola alberghiera, ma certo, mandatelo lì - liquido i genitori - sarà sempre meglio che vederlo disoccupato tutto il giorno». Gianfranco obbedisce e assimila così bene gli insegnamenti che a un certo punto tenta la sfida da solo.

«Qua veniva un sacco di gente. Dicevano: "Andiamo a consumare il rito da Gianfranco". Per loro il rito era l'abbuffata, significava restare seduti fino alle sei del pomeriggio. Mangiare per mangiare, senza andare troppo per il sottile. Io che invece nei piatti ci mettevo e ci mettevo l'anima, restavo come un povero fesso. Intanto, però, i costi salivano, il prezzo del pesce lievitava, doveti regolarsi di conseguenza. Presentai conti salati e la clientela si selezionò. In quel periodo, mi ricordo, c'era un carissimo amico, un professionista di Todì. Capitava spesso da noi. "Bravo, diceva, vai avanti così". E mi incoraggiava. Gli detti retta, feci bene. Perché, proprio quando stavo per cedere, un giorno si presentò Edoardo Raspelli, il famoso gastronomo. Bastarono poco righe firmate da lui e il mio nome cominciò a volare alto».

Tra i ricordi più belli ne conserva gelosamente solo tre: la prima specialità (scampi con pepe rosa e tartufo nero) che mandò in visibilo i clienti nel lontano '76, un pranzo di gala in Svizzera per il governo elvetico («i commensali applaudivano per venti minuti, manco fossi Pavarotti») e una recente esibizione a Vicenza (polenta con cappelletti avvolte in carote profumate al cerfoglio e tartufo nero, zuppa di melanzane all'origano fresco con ventaglio di cipolle con filetto di triglia e pomodoro fresco). Non è modesto, Vissani, e lo riconosce. Tra connubi di profumi e fragranze si sente come "Star Trek" lanciato nello spazio interstellare alla ricerca di mondi sconosciuti. Sarà per questo che alla clientela che popola il suo locale (politici, attori, imprenditori) ci tiene, ma senza farne la ragione della sua vita. Una volta spedì via il povero Tognazzi (che pure di prelibatezze se ne intendeva): «Vabbè, ma che dovevo fare, non avevo posto, non sapevo dove metterlo». Però dice che fu "carina" la Sapi Agnelli che arrivava all'improvviso si presentò da sola in cucina stringendo la mano a tutti.

## Come un'opera teatrale

Del suo lavoro ha una visione teatrale: «Noi cuochi siamo come gli attori: ci esprimiamo in palcoscenico. A volte va bene a volte no, ma come si dice? Tutto fa spettacolo».

Quello che invece non dovrebbe mai fare spettacolo, si sfiga con rab-



Gianfranco Vissani nel suo regno di Baschi

bia, è l'arroganza dell'incultura di cui oggi siamo si fa sfoggio con noncuranza. «Per arrivare al punto in cui sono - racconta - ho dovuto fare la gavetta nei mercati generali di mezzo mondo. Ci ho vissuto dentro fin da ragazzino, tutte le mattine, per anni e anni. Dai più importanti d'Italia alle "piazze" di Hong Kong, Tokyo, Parigi, Los Angeles, New York. Ecco come ho imparato. Si fa presto a dire creiamo. Ma se non c'è una base di conoscenza, come può esserci creatività? Le varietà sono diventati oggetti misteriosi, tutti fanno una gran confusione. Prendiamo il

carciofo uno di Cerveteri e uno di Foggia. C'è una bella differenza, accidenti se c'è! Ed è proprio la diversità di qualità che rende sovrano un piatto. Eppure di questi tempi non ci fa caso più nessuno. Una noncuranza che mi manda in bestia. Tempo fa ero ospite di una trasmissione condotta da Pippo Baudo. E davanti alle telecamere lo sento dire che la burrata è un prodotto tipico del Napoletano. Poi s'è corretto. Però, intanto, sedici milioni di telespettatori se la sono bevuta». Oh, l'ha detto Pippo Baudo! Roba da pazzi, mi sono vergognato per lui. Questo succede per-

ché in Italia non c'è un mezzo, uno dico, che in questo campo faccia informazione seria. Siamo perdendo un pezzo di cultura e non c'è nessuno che si rimbocchi le maniche per riprendersi questo patrimonio. Proprio così: un patrimonio più che dignitoso, quanto l'arte. Tante volte ho proposto la creazione una scuola che sappia preparare i giovani, dalle elementari all'università. Un istituto serio, sovvenzionato dallo stato. Ma è come parlare al vento. A chi può interessare una cosa simile? Siamo italiani, pensiamo solo a fare in fretta i soldi. Teniamoci l'ignoranza».

## Separazione Lei vuole danni, perde

Una nuova causa per danno biologico causato da una separazione, intentata nel Veneto, da una donna abbandonata dal suo lui, è stata stavolta vinta dalla controparte maschile in quanto i giudici non hanno riscontrato prove di un comportamento illegittimo. Poche settimane fa, invece a Verona, era stata invece risarcita dal marito una donna che, tradita, aveva avviato un procedimento penale per ottenere cento milioni che la ripagassero delle forti crisi depressive cui è andata soggetta dopo l'abbandono. A differenza di quest'ultima, però, l'abbandonata veneziana non era sposata. Anzi, alla base della sua rivendicazione, per la quale chiedeva cento milioni c'era proprio un'inevasa promessa di matrimonio dopo tre anni di convivenza. In questo periodo, secondo quanto fatto presente dall'avvocato della donna, questa aveva investito nell'unione in termini economici sia svolgendo lavoro domestico, all'interno di un matrimonio di fatto. Ma il legale dell'uomo ha vinto sottolineando che in Italia non esiste il «matrimonio di fatto».

## Handicap «Curate mia figlia»

«So che mia figlia ha gravi danni cerebrali e fisici, ma non mi rassegno a vederla spegnersi a 47 anni in un cronico senza tentare, con la riabilitazione, di migliorare le sue condizioni psicofisiche. Chiedo solo che Mariella sia assistita e curata». Questo l'appello lanciato ieri da Elisa Caldarone, 69 anni, di Messina, madre di Mariella, che nel maggio del '95 è stata protagonista di un presunto episodio di malasanità nella clinica «Santo Volto» sull'Aventino, a Roma, su cui la magistratura ha aperto una inchiesta e deciso alcuni rinvii a giudizio per il giugno prossimo. Il 6 maggio di un anno fa Mariella è stata operata per una tendinite al polso destro, ha raccontato la madre, ed è entrata subito in coma per cause imprecisate. Dopo quattro mesi di cure nell'ospedale S. Giovanni Battista, a settembre è stata trasferita ai Cavalieri di Malta, dove i medici hanno avviato la riabilitazione psicomotoria. Il 26 gennaio scorso Mariella è stata portata nella clinica per lungodegenti «Villa Chiara» a Torrevecchia, dove è ricoverata, ma che la madre non ritiene adatta. «Ho notato negli ultimi mesi piccoli miglioramenti di Mariella» ha detto. Sul caso si sono mobilitati anche i colleghi di lavoro di Mariella, della rappresentanza sindacale aziendale della Sicicassa e la Fisac-Cgil

# L'organo ufficiale dei marxiani.

25 anni fa sono apparse in Italia delle strane creature. Pacifiche, un po' ribelli, con strane antenne luminose, avevano masticato un po' di Marx e, quando è arrivato nelle edicole il manifesto, hanno cominciato a masticare pure quello. I marxiani oggi si aggirano a migliaia nelle città, nelle scuole, nei campi e nelle officine. Da 25 anni comprano il manifesto e se lo strofinano sulle antenne, che si accendono sempre di più. Per altri mille anni luce.

**Il manifesto. Da 25 anni luce.**

