

L'azienda

Saccottini e rigatoni serviti «caldi»

Il «Nuovo saccottino» lo abbiamo inventato noi. Lo sapevate? Non lo sapevamo neanche noi prima di fare un breve tour virtuale alla Barilla, parlando al telefono con un dolcissimo (e va sans dire) responsabile assicurazione qualità dell'azienda emiliana. Giorgio Beltrami, infatti, ci dice che la nuova filosofia della Barilla, di qui al Duemila, ha il consumatore come faro per orientare sia la nuova produzione che il miglioramento dei prodotti già esistenti. È nato così il «Nuovo saccottino», dalle indicazioni e dalle richieste dei consumatori interpellati: volevano più marmellata e più morbidezza della pasta e l'hanno avuti. Non montatevi la testa, però. Il Mulino Bianco l'ha inventato la Barilla, non il consumatore. «All'epoca, il 1975 - spiega Giorgio Beltrami - la procedura era diversa. Quei prodotti sono stati un modo molto intelligente di rispondere a un'esigenza che il consumatore non aveva ancora ben chiara, quella di avvicinarsi alla natura». Ora, invece, si chiede direttamente a lui, cioè a noi: semplificando molto, chi mangia e cucina fornisce le idee, l'azienda le mette in pratica; non c'è copyright per il consumatore, solo la responsabilità morale (in positivo o in negativo) di aver contribuito a creare una merendina, un biscotto o un sugo. Volete la pasta come se fosse fatta in casa? Il sughero che non avete ormai il tempo di fare? Eccoli. «Le aziende eccellenti - dice Beltrami - interpretano le aspettative del consumo. C'è il telefono verde, ma anche gruppi di persone che vengono in azienda che ci parlano dei loro gusti, delle loro abitudini alimentari, di come si muovono in cucina, di come ripongono i prodotti e di come li trasportano dal negozio a casa. In passato non c'era questo filo diretto, si partiva dall'idea di un manager, che interpretava le nuove richieste o che sperimentava nuovi prodotti». E come in un parco a tema, i gruppi di consumatori possono cimentarsi anche in cucina, sotto l'occhio vigile dei tecnologi, cioè degli esperti della Barilla: «Nelle nostre cucine sperimentali gli ospiti cucinano con noi».

Cosa chiediamo noi all'industria alimentare è su tutti gli scaffali dei supermercati: le ultime «tendenze» nelle proposte si rifanno sia a temi ecologici che a velleità nostalgiche di cibi buoni come quelli antichi, fatti in casa. Ma Giorgio Beltrami ce lo spiega meglio: «Alcuni prodotti, quelli che non è possibile fare in casa, vengono chiesti all'azienda. Ma l'azienda ha anche il compito, oggi, di essere in sintonia con una mentalità artigianale, che non è quella della casalinga, fatta di creatività, di diete che cambiano, di offrire qualcosa fatto con attenzione e con amore». Ecco, ha detto la parola fatidica. Abbiamo ancora bisogno della crostata fatta dalla mamma con tanto amore, o di due uova di crema della nonna? L'industria, che di certo non ci fornisce di primo acchito un'immagine calda, accende il focolare. «Il prodotto è caldo - ci spiega Beltrami - perché oltre alla componente tecnologica è forte l'intervento umano, fatto di tempi e dosaggio degli ingredienti». Dal caldo passiamo al caldissimo: ci viene in mente la famosa pubblicità della pasta Barilla che realizzò Fellini, con quella signora prosopora che pronunciava la parola «rigatoni» in maniera tale da fuggare ogni dubbio sul suo significato metaforico. L'azienda aveva capito e accettato? Beltrami glissa e dice: «Del resto, il cibo fa parte del piacere». E, allora, come lo farebbe lei un piatto afrodisiaco? «Sovolverei sul dolce e penserei a un sugo intrigante che si leghi in maniera perfetta alla pasta. Un sugo autunnale, fatto con funghi e spezie che non si usano ancora appieno». Non dice di più. Chissà se lo vedremo mai sugli scaffali dei supermercati.

[St. S.]



A sinistra, Isabel Allende, premiata a Capri con il premio Malaparte. A destra, un'immagine storica del rapporto fra cibo, cinema e cultura popolare: Alberto Sordi divora gli spaghetti in una celebre sequenza di «Un americano a Roma».

La gola per piacere

Sì, mangiare Per godere e per sopravvivere

DALL'INVIATA

CAPRI. Gli ultimi due libri di Isabel Allende, «Paula» e «Dal mondo. Lettere per Paula», erano nel segno del lutto: cronaca, il primo, del coma e della morte della figlia ventinovenne, il secondo della consolazione ricevuta da anonimi lettori elettrici. La saggezza popolare impone che dopo un funerale si banchetti. La scrittrice - peruviana di nascita, residente in Cile fino al golpe, poi, dal '74, in esilio in Venezuela, ora felicemente risposata a Sausalito in California - a essa sembra aver obbedito. E quello che nel nostro Sud si chiama «consolo», l'ha allestito - per se stessa - alla sua maniera: in forma di libro. È «Afrodita», zibaldone di racconti e memorie sul tema eros e cibo e di ricette afrodisiache (si va dal delirante «curanto»

dell'Isola di Pasqua allo sbragativo falo fabbricato nel piatto con un asparago e due patate novelle) illustrato con disegni, ora alla Botero ora pre-raffaelliti, da Robert Shekter. In particolare, ha fatto notizia il passaggio su un Antonio Banderas sognato quale pezzo di manzo su una tortilla. Isabel Allende ha 55 anni portati con la sensualità di un corpo piccolo e rotondo avvolto in velluto nero e con la simpatia di un viso intelligente, ma anche individualmente fresco. Nel '94, presentando «Paula», disse che, dopo i romanzi «La casa degli spiriti», «Eva Luna», «D'amore e d'ombra», quello era il suo primo libro autobiografico. E sarebbe rimasto unico. In «Afrodita» invece parla di nuovo in prima persona. C'è una ragione? «È cominciato come un divertito-



Intervista con Isabel Allende sul nuovo libro-ricettario «Afrodita» Ricette per elaborare il lutto e riscoprire la gioia dei sensi

mento, un ritorno alla salute e al corpo, dopo tre anni di lutto. Il tono personale, autobiografico, si è imposto da solo».

È, quindi, il racconto di una guarigione. Le ricette in appendice si devono a sua madre, Panchita Llona. Fin qui, però, lei aveva raccontato di aver avuto un'infanzia cattolica e castigatissima.

«Ho scoperto la cucina, purtroppo, solo intorno ai trent'anni. Mia nonna era una donna spirituale che viveva in un'altra dimensione. Mia madre prese il sopravvento in casa dopo la sua morte e cercò di introdurre una maggior raffinatezza. È una cuoca meravigliosa».

Chiederle aiuto per questo libro non ha significato, anche, tornare un po' figlia, regredire per superare il suo lutto?

«Ho la fortuna, a 55 anni, di avere una madre viva, sana e lucida. È un'amica, mi ha accompagnato nella malattia, nell'agonia e nella morte di Paula, poi nella depressione. Non so se un rapporto così, però, sia una terapia generalizzabile».

Il cibo di cui lei scrive è una festa dei sensi. Fino all'orgia. In realtà oggi il rapporto più comune col cibo è o sanatorio o compulsivo. Perché, questa perversione?

«È l'ossessione di un modello estetico: fotomodelle di 14 anni, anoressiche, mostrate in foto ritoccate al computer perché ogni accenno di curva sia cancellato. È un modello europeo, americano, occidentale: un'India guatemalteca non si sognerebbe di aspirare a un corpo da bikini. È anche la forma di autopunizione di una società sazia».

La letteratura offre infiniti pasti erotici. Anzi, così comincia, con Eva che seduce Adamo con una mela. Lei cita versioni cinematografiche di questi pasti: «Tom Jones» di Richardson anziché quello di Fielding. Perché?

«L'impatto visivo è importante. Nel «Pranzo di Babette» sullo schermo, per esempio, le sequenze mostravano la preparazione, momento per momento, del brodo di tartaruga, mentre Karen Blixen indugiava di più su quello che, nel frattempo, dicono i personaggi».

Scrivendo, pensava a lettori di qualesse?

«Scrivendo, non penso a chi mi leggerà».

Lei è femminista. E vive in Usa. Dove il femminismo ha scelto

«womens studies», e quello giudiziario dei processi per molestie. Quale ritiene più utile?

«Tutt'e due. In America c'è un'esagerazione legalista: scivoli per strada su una buccia di banana e fai causa all'amministrazione cittadina. Ma anche l'esagerazione contribuisce a cambiare il costume e il linguaggio. Mi secca che le giovani donne, oggi, considerino il femminismo una cosa superata. Anche mia figlia, appartenente a una cultura urbana, di istruzione superiore, non sapeva di esserne il frutto. Diceva: «non sono femminista». Però nel mondo il 90% delle donne vive ancora nel Medio-Evo».

Ha dichiarato di essere un'ammiratrice di Toni Morrison. Cosa pensa dell'accusa che le viene rivolta, per il suo nuovo romanzo, di «razzismo nero»?

«Un razzismo al contrario, nelle nere a volte c'è anche Alice Walker, per esempio, nega che l'establishment possa contenere una stoffa di valore positivo. È rabbia, ira. Ma bisogna leggere la storia del loro movimento per capirne la ragione. E restano scrittrici che, come alcune cino-americane o chicanas, sono la scheggia più vitale della letteratura statunitense di oggi. Scrivono in modo epico, non egocentrico».

Ogni 8 gennaio lei comincia un libro: è la data che segnò il suo fortunato esordio, con «La casa degli spiriti». Quest'otto gennaio quale libro ha battezzato?

«Un romanzo storico ambientato nell'800».

Maria Serena Palleri

La vincitrice del premio «Malaparte»

Isabel Allende vince l'edizione 1997 del Premio Malaparte (abitualmente assegnato, dalla nascita nell'83, tra novembre e dicembre, quest'anno per via delle elezioni è slittato di un mese). Il riconoscimento, che premia la carriera e non un solo libro, nelle precedenti edizioni è andato a Burgess, Bellow, Gordimer, Puig, Le Carré, Iskander, Jie, Havel, Matvejevic, Sontag, Tournier, Breytenbach e Byatt. Per l'autrice di «La casa degli spiriti» e del nuovo «Afrodita» (Feltrinelli, lire 32.000, pagg. 325) al consorzio cerimoniale s'è aggiunto un appuntamento in più: un incontro con la popolazione dell'isola, perché da un sondaggio nelle librerie è risultato che è la narratrice più comprata dai capresi. Oggi pomeriggio, sul tema «Quali famiglie in quali romanzi» incontro con scrittori e critici italiani, da Alberto Abruzzese a Sandro Veronesi.

Slow-food o Big Mac? La scelta sembra facile, ma non sempre la qualità di un prodotto artigianale è migliore

Viva i cibi doc, al bando gli integralisti gastronomici

Come si mangiava bene un tempo. Ma i prosciutti d'inizio secolo per noi sarebbero incommestibili. I gusti cambiano e il cibo è questione di testa.

Le dispense della memoria rigurgitano di leccornie memorabili. Forse perché non sono più. Di marmellate, tagliatelle fatte a mano e conserve della nonna che al solo ricordo commuovono e attualizzano fami ataviche. Quando si mangiava poco e il solo appetito rendeva i cibi straordinari. Al punto che qualsiasi confronto col presente viene inibito, impossibilitato dalla convinzione che le bistecche di una volta e il pane e marmellata della mamma siano state cancellate da montagne di hamburger e di merendine. E che secoli di buoni gusti e sane abitudini alimentari siano stati abrogati e omologati, in pochi decenni, dalla forza spaventosa, tecnologica e pubblicitaria nel contempo, delle moderne fabbriche dell'appetito.

Come sempre andrebbero fatti gli opportuni distinguo, anche i prosciutti d'inizio secolo (che per inciso oggi faremmo fatica a mangiare, per il colore delle carni troppo acceso e il sapore salato) erano diversi da quelli che si facevano nell'800 e nel '700; allo stesso modo in cui non è per niente scontato che si mangiasse

sempre e comunque meglio nelle trattorie di 40/50 anni fa che non nei fast-food d'oggi; e certo, anche se tempo fa ho scandalizzato Gianni Mura sostenendo pubblicamente che preferisco i salami di Felino del cavalier Boschi a quelli del contadino, continuo a restare della stessa opinione. Perché è dimostrato e dimostrabile che dal punto di vista del prezzo, della sicurezza e dell'igiene è cento volte meglio un Mc Donald's delle osterie con l'h davanti; quanto poi ai salami che hanno, come dicono tanti sedicenti intenditori, il «sapore di maiale» e molto spesso anche il buco - perché la lavorazione o la stagionatura non sono state fatte a regola d'arte - aggiungo solo che la qualità media di un buon prodotto industriale non è riscontrabile nei salami artigianali. Per la ragione che i contadini da sempre furbi si sono fatti ancor più furbi: ora vendono come ruspani galline e faraone a cui gli ultimi quindici giorni di vita dei pennuti lasciati a razzolare in cortile sono giusto ciò che serve per sporcare loro le zampe. E per uno spazio di genuinità che le vittime (i consumatori) qua-

si sempre si meritano, anche perché, cresciute e polli d'allevamento, spesso non riescono nemmeno più ad apprezzare carni sode, consistenti e che necessitano di lunghe cotture.

D'altra parte se i gusti cambiano, mangiare non è solo questione di pancia e di gola, ma soprattutto di testa. Soprattutto per noi cittadini della società del benessere, ormai sazi e inappetenti, affascinati dalle cucine per l'occhio, ricche di promesse ma povere di proteine, smaniosi di provare gastronomie nuove o di trovare il «ristorantino giusto» e perciò a rischio continuo di truffa. Nelle mani di una genia varia di esperti che vogliono convincerci che è possibile «dimagrire mangiando» o al contrario che bisogna ritornare alle abitudini di una volta, quando si mangiava solo durante i pasti che erano canonici e ben scanditi (colazione, pranzo e cena) e pranzar fuori era immancabilmente un evento. Già: come se fosse questione di volontà e non invece, com'è, di impossibilità di ritrovarsi tutti in famiglia davanti al desco. Oppure di sottrarsi all'obbligo dei mordi e fuggi, del mangiar veloce che isti-

tuisce l'abitudine diffusa dello snack più volte al giorno, dello spulciamento continuo, della masticazione ininterrotta, dello «spararsi il cibo in bocca», come dicono i giovani.

Scenari gastronomici apocalittici, questi, che hanno come simbolo di barbarie il fast-food e la sua massima espressione planetaria in Mc Donald's, agente di un'americanizzazione dei gusti vista come causa e non come uno degli effetti di una crisi dell'ordine alimentare tradizionale.

In ogni caso è indubbio che il Big Mac resta pur sempre una delle tante possibilità ristorative offerte (e per quanto mi riguarda mangiato ogni tanto, con coca e davanti alla tv, anche con grande piacere); nello stesso tempo in cui è proprio da una reazione al mangiar veloce, che è scaturito il movimento di slowfood, di scoperta e valorizzazione del mangiar lento, della convivialità, della ristorazione come arte. Anche in questo caso, e in linea con un sistema sociale che ha nel paradosso il suo tratto più caratterizzante, con un'esagerazione che in certi casi è comica pur avendo grandi ambizioni di serietà. Come il

discorso enogastronomico nel suo complesso, oggi in grande auge massmediale, che ha trasformato i cuochi in artisti (e il processo è identico a quello che nella moda ha istituito gli stilisti al posto dei sarti, anche se ad Armani i giornalisti non danno voti, ma a Gualtiero Marchesi sì, come ai calciatori) e il culto del mangiar bene in una vera e propria mania di massa e in un lucroso business per posti, ristoranti, editori e giornalisti specializzati, critici e mangiatori professionali (spesso anche a sbaffo) ormai costituiti in lobby.

Con ciò direi che sono incodizionatamente dalla parte della qualità dei cibi (che però ha necessariamente costi elevati e dunque escludente chi ha redditi modesti), della difesa dei prodotti tipici, doc e dop che dirsi voglia, dell'educazione al gusto, che andrebbe insegnata a partire dalla scuola elementare, del pieno riconoscimento della ristorazione che si impegna in un continuo sforzo di aggiornamento creativo delle tradizioni culinarie. A patto però di non prendere troppo sul serio chi su queste giuste istanze alza le bandiere dell'integrali-

smogastronomico.

Buongustai e golosi sapienti che tuonano (giustamente) contro chi vuole ridurre il burro di cacao nella cioccolata, ma che sorvolano sul fatto che il mondo è ormai pieno di prodotti non prodotti o di prodotti che da tempo sono ormai privi della sostanza che li caratterizza come tali: il caffè senza caffeina e il the senza teina, la birra senza alcol, i dolci senza zucchero e più in generale tutti gli alimenti e bevande light. Oppure gourmet che a dispetto dell'innocente e gaudente esercizio a cui si dedicano, e che viene celebrato come quintessenza del vivere in armonia con se stessi e il creato, risultano essere oggettivamente degli esseri di rara crudeltà e ferocia. Gente che, come ha scritto Manuel Vazquez Montalban, raffinato gastronomo egli stesso, in «Contra los gourmets», gettano nell'acqua bollente lumache e aragoste vive, affogano gli uccellini nel vino e inchiodano le zampe delle oche e le ingozzano sino a scoppiare per cavarne paté fois.

Giorgio Triani