

D i a r i o



Qui accanto lo chef spagnolo Adrià. A destra e sotto due disegni di Laura Federici

Borse di studio per gourmet L'accademia di Francia apre ai cuochi

«Composition 23 légumes», olio di rosmarino, sale di cavolo rosso. L'etichetta non è casuale: il piatto è una sinfonia di caldi colori autunnali, dal verde screziato dei cavoletti di Bruxelles al giallo carico dei fiori di zucca, al rosso cupo dei pomodorette secchi. È un omaggio all'artista olandese Karel Appel, ospite di Villa Medici a Roma, che espone per la prima volta in Italia alcune sue opere, cinque splendide grandi tele e due sculture. Omaggio arcimboldesco perché l'anziano artista, fondatore nel 1948 insieme a Corneille, Jorn, Alechinsky del gruppo antiaccademico Co-BrA, è un convinto vegetariano. Ciò che più interessa per ora segnalare è, però, chi firma il piatto: Arrey-Verges, «pensionnaire de la Villa Medici». Sì, perché da que-

st'anno l'Accademia di Francia ha aperto le sue porte alla cucina quale espressione culturale degna di figurare accanto alle discipline tradizionalmente nobili delle arti visive e della scrittura.

Arrey-Verges è dunque il primo giovane cuoco ad aver vinto una borsa di studio che gli consentirà di ricercare le assonanze e le discontinuità, i più appropriati accostamenti, i matrimoni felici e le impossibili convivenze fra i sapori e gli odori della sua esperienza culinaria e quelli della penisola. Mostra già una predilezione per i sapori forti del mezzogiorno da accostarsi alle salamoie che consentono, nelle brume dell'Europa che affaccia all'Atlantico, di imprigionare d'inverno il sole tenue e le vitamine dell'estate. Le variazioni

di colore, inoltre, consentono il raffronto con il pittore, che il colore usa per aggredire con violenza lo spazio e la routine portatrice di uniformità. L'iniziativa del direttore dell'Accademia di Francia, Bruno Racine, mostra così anche il suo aspetto interdisciplinare.

Il cibo, soprattutto se elaborato, è nutrimento dello spirito oltre che del corpo e, certo, di questa millenaria verità v'è abbondante testimonianza nelle espressioni artistiche e scientifiche di ogni civiltà. L'imperialismo del fast food ora mette in pericolo la varietà e la ricchezza degli aromi e dei sapori, dei colori e delle forme. Ma sarebbe perdente rispon-



dere alla Mcdonaldizzazione negando gli evidenti vantaggi della rapidità, della comodità, degli standard di produzione. L'unica risposta possibile è quella culturale, qualitativa, diciamo così di nicchia. Per questo la scelta dell'Accademia di Francia dà un'indicazione decisamente interessante.

JOLANDA BUFALINI

L'INTERVISTA ■ Parla lo chef spagnolo che sta rivoluzionando i sapori

Adrià, le esplosioni del gusto

STEFANO POLACCHI

«Un giorno entra al Bulli un giovane signore americano raccomandato da un caro amico cuoco. Il classico intellettuale ben disposto e moderno. Poco dopo arriva un altro cliente, chiaramente un contadino, dai modi pieni e rozzi, tanto che mi sono messo in ansia. A metà pranzo uno dei maître e mi avverte di andare dall'americano. «Mi dispiace - mi fa quel signore, un po' imbarazzato - ma non ce la faccio a sopportare psicologicamente i suoi piatti». La cosa mi rattristò un po'. Poi mi fa chiamare anche il contadino. Aveva lo stesso menù dell'americano, mi aspettavo il peggio. Lui però mi guarda e sorride: «Voglio ringraziarla per la sua cucina, ho passato una delle più belle giornate della mia vita». Ferran Adrià, lo chef che ha ormai conquistato la palma del numero uno del mondo, risponde così a chi si chiede se non serva troppa cultura gastronomica per capire il suo lavoro. Il cuoco spagnolo si è spostato dalla sua roccaforte-laboratorio di Cala Montjoi, 150 chilometri sopra Barcellona, per festeggiare nella capitale, insieme al suo amico Heinz Beck, lo chef dell'Hilton di Roma, le tre forchette della guida del *Gambero Rosso*. E per l'occasione hanno organizzato una due giorni di festa del cibo e del vino (feri sera cena

speciale e oggi pomeriggio degustazione di vini aperta, all'Hilton).

Parlare di Ferran Adrià è quasi impossibile: parlano i suoi piatti. È troppo dire che lui sta alla cucina come Mozart alla musica o Picasso alla pittura? Se «Mozart è la musica», Adrià è la cucina. Sono due i simboli della sua «rivoluzione»: il sifone Ici, quello usato fino ad ora per montare la panna, e la «cucina destrutturata». Cosa significa? Si riaggregano in modo del tutto originale le nostre percezioni dei legami tra sapori e consistenze. Un uovo di quaglia caramellato: si mangia da un cucchiaino, la sottilissima lamina croccante del caramello si spezza e fa esplodere l'uovo à la poche - ovvero in camicia - che sprigiona un turbine di sapore e di freschezza mai provate. Sapori riconoscibili, ma un'emozione nuova. Così come quando si mangia un suo raviolo di calamaro al succo di cocco: il rivestimento del raviolo è una lamina di calamaro sottilissima che racchiude il latte di cocco. Il cocco esplose in bocca subito dopo la percezione del pesce e si fonde in una esperienza del tutto nuova.

E un'altra ricetta, la minestrina destrutturata, spiega anche a cosa

serva il sifone: «a fare mousse, spume, pure leggerissimi, senza aggiunta di grassi o di elementi che sottraggono sapore come la panna, permettendo di avere il sapore allo stato puro». Stefano Bonilli, direttore del *Gambero* non ha dubbi: «Il suo purè di patate è meglio di quello, mitico, di Robuchon».

«Cucina locale? Ma voi italiani non dovrete mangiare neppure i pomodori»

«Il mio atteggiamento è semplice, mi chiedo cosa farebbe Escoffier se avesse a disposizione gli strumenti che ci sono oggi» dice. E pensa alle centrifughe, ai surgelatori, alle affettatrici, alle cucine elettriche: senza di loro i suoi piatti non esisterebbero. Quando gli chiedi cosa resterà della sua cucina ai comuni mortali, lui fa: «Cosa resta della Formula 1? Tutti la guardano, ma qui fuori non ho visto Ferrari. Eppure tutti abbiamo nelle nostre auto cose che senza la Formula 1 non esisterebbero. Io invento tecniche, cerco nuovi modi di mangiare meglio, faccio cucina professionale. Poi qualcosa resterà». E il sifone può essere usato da tutti. «Sì, penso che come il mixer entrerà nelle case del 2000».

E la cucina del territorio, il rigore dei prodotti locali? «Allora in Italia dovrete bandire il cioccolato, visto che il cacao è africano. Provoca, in continuazione. Ha anche fatto un libro di ricette super-rapide. Ironizza e gioca in continuazione: Adrià è a-ideologico. Lui è la cucina, e allora conta il sapore, il gusto, contano i sensi, la manualità. «E quel senso, l'emozione, che è alla base di ogni



Oppure, via i pomodori visto che sono stati importati dalle Americhe... Per avere il pomodoro ci sono voluti secoli e secoli, mentre oggi per avere un mango bastano poche ore... E i paesi poveri? Perché dovrebbero mangiare solo patate?»

ma creazione - afferma. - Davanti a una carbonara ci si può anche emozionare, pensare al piatto che ci faceva la mamma, vivere un ricordo, sentirsi parte di una tradizione. Io parlo di un'emozione diversa: quella, per spiegarci, che ha provato quel contadino a pranzo nel mio locale». E ancora: «Io non voglio sostituire la carbonara: io voglio sostituire l'aragosta alla terribile e il tournedos Rossini. Appunto, se Escoffier avesse avuto pesce vivo e strumenti come questi che abbiamo noi, come avrebbe cucinato? Io voglio essere l'evoluzione della nouvelle cuisine... Io invento nuove tecniche, insegno alla Spagna a mangiare i molluschi appe-

na cotti, e non crudi né troppo cotti: una tecnica nuova per aprirli e per conservarne l'acqua, ovvero il sapore. Nessuno li ha mai mangiati così». Scorrono le diapositive dei suoi piatti mentre nell'aria si diffonde l'odore degli scampi in gelatina calda che Adrià sta cucinando nella sua «conferenza-lezione» romana: «Un'altra novità: nessuno ha mai mangiato finora gelatina calda, la mangerete l'anno prossimo al Bulli». Si ferma su un'immagine: la mousse di fumo. Ferran sorride, indugia un istante e prosegue oltre: zuppa di mozzarella con pomodoro e gelatina di sedano. Una zuppa di mozzarella? «Perché no? Perché zuppa di asparago sì e di mozzarella no?»

«Invento tecniche per mangiare meglio. Ma nei piatti ricerca l'emozione»

ARTE E CUCINA

Un «Pollofiat» alla Marinetti

CARLO ALBERTO BUCCI

Una delle pagine più belle del rapporto che corre tra arte e cibo è costituita dal *Libro mio* di Jacopo Pontorno, il grande manierista toscano. Alla base del ritmo un po' stralunato della sua esistenza (e, quindi, anche della sua arte) c'è il tempo dedicato al disegnare. Ad una lettura anche solo superficiale del *Libro* si rimane colpiti dalla sproporzione esistente tra lo spazio dedicato alla pittura e quello pertinente stomaco e viscere. Dal 27 gennaio 1556 al giorno 6 del mese successivo, Pontorno annota in rapida sequenza: 12 onces di pane e mele cotte; «colombacci»; quindi «dua huova»; «Castro-ne»; e, il 3 febbraio, scrive: «cena una torta con la carne di mia mano»; il 6 «cena porcho arosto» e il giorno appresso «pece d'uovo col cacio».

Insomma, la grande pittura si fa con la pancia (più o meno) piena. E poi nell'elenco, scarno per vocaboli e contenuti, del «menù» di Pontorno, c'è più fascino di quanto non se ne trovi in tanti quadri di genere che la pittura fiamminga generò per esaltare, insieme con le qualità mimetiche di quei pennelli, lo stazzo di ricche tavole imbandite traboccanti formaggi, frutti esotici e cacciagione ricercata. In verità, quei quadri non volevano solo far venire l'acquolina in bocca a chi guardava. Ma anche indurre a riflettere sulla ca-

ducità e sulla vanità delle cose terrene.

Anche Mario Merz quando diversi anni fa allestì la sua personale al Rivoli di Torino, imbandì freddi tavoli con frutta lasciata a macerare e decomporsi per tutto il tempo della mostra. Jannis Kounellis, un altro dei protagonisti della cosiddetta arte povera, ha invece esposto/appeso un quarto di bue intero mettendolo in balia dei visitatori, delle mosche e del tempo che tutto divorava e consumava. Kounellis ha preso a prestito il celebre

FORCHETTE E PENNELLI
Carni, frutta e formaggi: dai capolavori fiamminghi alle installazioni di Kounellis

quarto di bue, urlante straziato colore, dipinto da Rembrandt. Un altro grande pittore del '600, Annibale Carracci, nella sua immortale *Macelleria* di Oxford, ha spurgato la rappresentazione delle carni del sangue e del «riso»: la sua macelleria, infatti, non è un quadro di genere che serve a far sbellicare i nobili intorno alla volgarità del volgo, ma un omaggio a quell'impresa familiare dedita al taglio e al commercio delle carni dalla quale Annibale orgogliosamente proveniva.

Arte per ridere, e magari anche da mangiare, era invece quella pensata apposta per cucine e italiche tavole imbandite

da Marinetti, Fillia, Prampolini, e compagnia. I futuristi italiani - fedeli all'idea assurda e bellissima di una «Ricostruzione futurista dell'universo» che plasmasse quadri e sculture, poesia e abiti, musica e culinaria - nel 1930 pubblicano il «Manifesto della cucina futurista». Nel corso di diversi banchetti gli uomini di Marinetti proposero ricette fantasiose ma commestibili accanto ad altre assolutamente solo da guardare: come il «Pollofiat», inventato da Diulgheroff, farcito di pallini per cuscinetto a sfere affinché le carni prendessero il sapore moderno e ardentissimo dell'acciaio e il retrogusto di una macchina sfrecciante velocità.

Meno faceto, anzi intensissimo, fu il banchetto organizzato da Meret Oppenheim nel 1959. Lo intitolò «Festa della primavera» dal momento che, nelle sue intenzioni, doveva significare l'antico rito della natura/donna che genera, sfama e nutre i suoi figli. Mise dunque una donna nuda al centro di una tavola riccamente imbandita e la ricopri di cibarie che i commensali erano invitati a prendere direttamente con la bocca. Venne poi Breton e le chiese di ripetere gli ingredienti in occasione della mostra surrealista dedicata ad Eros. Ma sotto i dardi ossessivi dell'Amore surrealista la cena «magica» cucinata dalla Oppenheim perse il gusto originario: e trionfò, su tutto, l'abbuffata dei sensi.

FILM TV. TUTTO IL CINEMA MINUTO PER MINUTO.

QUESTA SETTIMANA

ANTEPRIME DI FILM TV

► «SVEGLIATI NED», IL NUOVO «FULL MONTY» PER I NOSTRI LETTORI

LUOGHI DEL CINEMA

► LONDRA TORNA «SWINGING». QUANTI CIAK IN TOSCANA!

UMA E SEAN

► LA THURMAN FA 007 E CONNERY IL CATTIVO IN «THE AVENGERS»



FILM TV. IL CINEMA AL CINEMA, IN CASSETTA E IN TV. L'UNICO SETTIMANALE DI CINEMA. OGNI MARTEDÌ IN EDICOLA.

