



Firenze Toscana



L'OUVERTURE

Dagli antipasti e le squisite paste ripiene ai gran secondi a base di carne e di pesce

CUOCHI E GASTRONOMI

Si va affermando una nuova filosofia del cibo e di quello che significa



IL GRAN FINALE

Bevete bene con qualche esperimento e non accontentatevi dei dolci industriali

Parla Fabio Picchi
fondatore e animatore
del Cibreo di Firenze
I pensieri durante
le feste natalizie
sul cibo e dintorni

Le memorie di un cuoco: così potrebbe intitolarsi la chiacchierata fatta con l'occhio al Natale con Fabio Picchi, del «Cibreo» di Firenze, un ristorante diventato un classico nel panorama enogastronomico della città, e non solo.

Quali sono i pensieri che frullano nella mente durante le Feste?

Le mode passeggiare a Natale passano, soprattutto in cucina. E' come se il concetto di bontà e quello di tradizione andassero a braccetto. Mi diverto a riflettere su come sono riuscito a mantenere intatti i fili che mi hanno permesso di non distaccarmi dal territorio, quasi una sorta di novello Robin Hood, che per più di vent'anni ha combattuto contro i falsi miti, convinto che il vissuto di un luogo si innesca nel patrimonio genetico di una persona, e al quale non si può rinunciare quando si cucina.

Un rapporto affettuoso con il cibo..

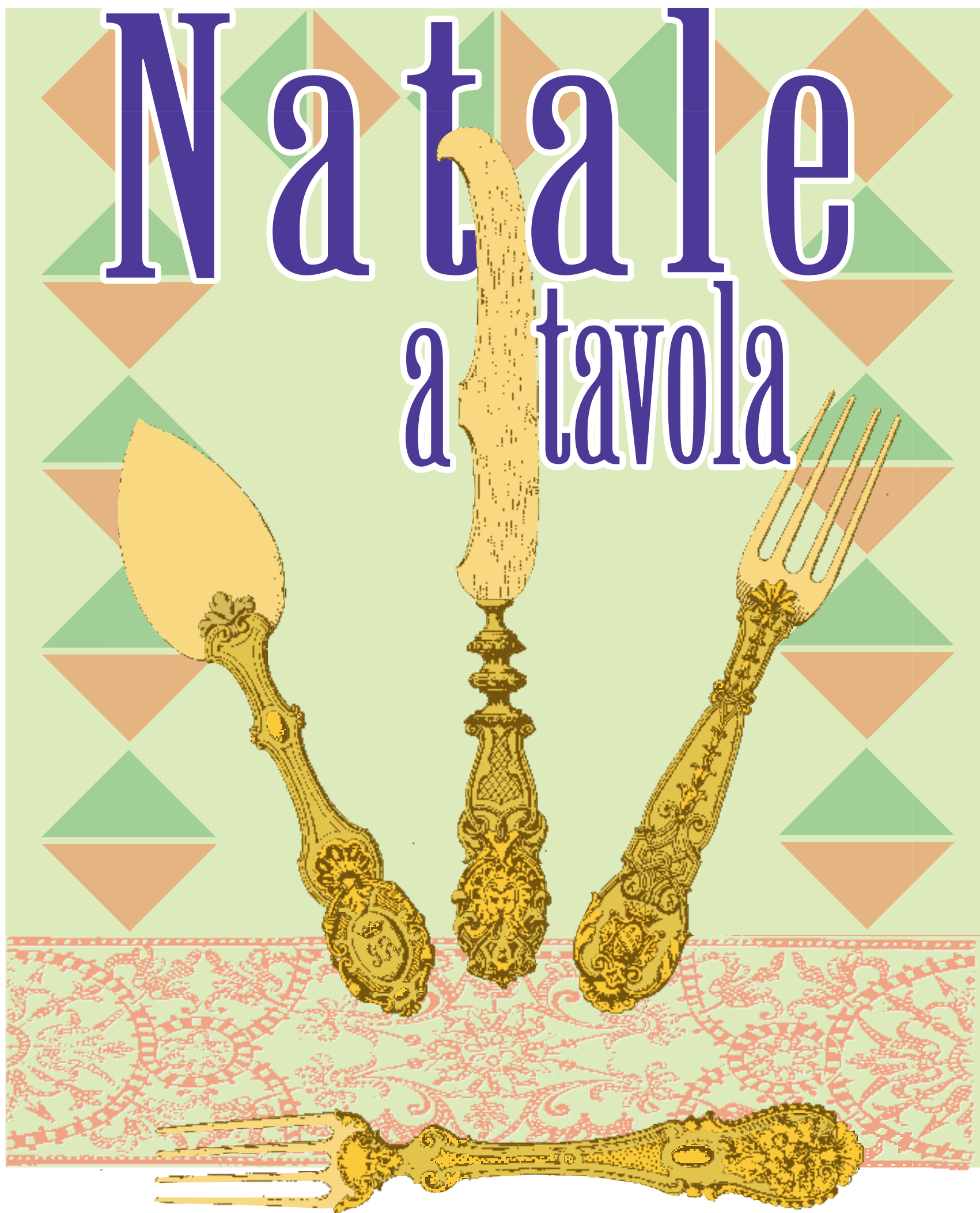
Credo che il mio legame violento con la tradizione, che si è manifestato appena ho aperto il ristorante, a 25 anni, derivi dalla volontà di non rompere con un ricordo familiare che mi portava a pensare con amore ai bei momenti passati con mio padre a tavola, alla scoperta di ristoranti e sapori veri dei vari cibi assaggiati

Il mangiare è più che nutrirsi?

Sono convinto che il cibo possa diventare uno strumento di resistenza politica di fronte ad un conformismo che sottrae sapore ai cibi, come toglie qualità alle professioni, azzerando la dignità individuale di chi lavora. La mia generazione ha avuto la fortuna di allargare le sue vedute, grazie al teatro, al cinema, ai libri. Questo mi porta, a quasi cinquant'anni, a guardare con grande interesse a questo potente flusso migratorio che ci coinvolge e mi fa capire come la gastronomia possa diventare una risorsa dove riciclare una grande manualità che andrebbe perduta. Professioni che nessuno vuol più fare e che rivivono grazie a chi ha voglia di rimettersi in gioco. Come il falegname marocchino che diventa il mio primo pasticciere, per fare un esempio

La cucina può unire i popoli?

In questo mondo stupido dove ancora si parla troppo spesso, purtroppo, di guerre e terrorismo, il cibo diventa un'ottima possibilità di integrazione. Anche perché, quando cessa di essere tale, diventa condivisione. Mi ritengo ateo ma trovo tutto ciò un ottimo esempio di religiosità laica. Il motivo sta tutto nel far lavorare le persone per qualcosa, che vada al di sopra del singolo individuo che fornisce il lavoro. Sarebbe durissimo riuscire ogni giorno a portare avanti la fatica di tanti lavori ripetitivi in cucina, se non ci fosse una ragione. La sera, alla fine osservare i ragazzi di cucina che si siedono a tavola per sbucciare gli aglio, spicchio dopo spicchio, perché siano pronti per il giorno successivo, mi dà una grande emozione affettiva. Mi sembrano le comari a veglia di una volta, che mentre parlavano della giornata, portavano avanti il lavoro. E questo



I TESTI DELL'INSERTO SONO CURATI DA LEONARDO ROMANELLI

La cucina può unire
i popoli e cementare
l'unione l'affetto tra
chi lavora insieme
No agli approcci ansiosi
con la gastronomia

cementa l'unione e l'affetto tra chi lavora insieme

A mangiare si impara in famiglia...

È un godimento forte vedere insieme mio padre e mia madre, che si sono amati e si amano ancora oggi. Ogni gesto fatto nell'ambito familiare diventa un prodotto di questo amore. A tavola, fin da piccoli, si mangiava con la stessa intensità e la stessa voglia una frittata come il gran piatto domenicale. Sono stato coinvolto e mi sono trovato a mio agio fin da piccolo in questo ambiente, dove il denaro aveva valore zero in quanto tale, ma diventava una risorsa importantissima se usato per acquistare cibi buoni.

Una volta si parlava meno di enogastronomia?

Negli anni Sessanta, quando arrivavo all'isola d'Elba era un viaggio esotico, non c'erano traghetti e le automobili venivano caricate sulle navi, ci capitava di camminare nei villaggi e sentire odori buonissimi provenienti dalle cucine di casa, che ci prendevano allo stomaco. Con la semplicità più assoluta, si bussava alla porta se si faceva spiegare dalla signora cosa aveva preparato.

La sua è stata sempre una ricerca maniacale di prodotti di qualità.

Le posso dire la verità? Ritengo che alla base ci debba essere l'amore di chi cucina. Ovviamente la materia prima è importante e sarà l'esperienza e il passare degli anni a far imparare cosa comprare. La maniacalità non ha mai fatto bene a nessuno. Se si cucina con cattiveria, nervosi, le cose non vengono bene. Il cibo è un meccanismo alchemico. Provi a far lievitare il pane se è arrabbiato: il cibo lo sente. L'approccio con la gastronomia non deve essere ansioso. Occorre avere le basi, quella che definisco la struttura grammaticale, per capire quando un piatto funziona e serve a dare struggimento e piacere a chi lo mangia

Niente di troppo definito nell'esecuzione?

Al contrario, quella deve essere precisa e attenta. Ma si deve essere pronti ad accettare i cambiamenti. Friggere una pasta lievitata ripiena, può essere fatto in modi diversi, ed il risultato rispecchierà il vissuto di chi sta cucinando

Ci sono dei piatti infallibili?

Nel Teatro del Sale, che ho aperto recentemente, posso osservare con maggiore attenzione il comportamento delle persone a tavola. In questa cucina faccio veramente di tutto, dalla trippa mantecata con doppio burro e formaggio, come la fatina preparata a Pinocchio, all'arista arrosto cotta ad 80° che si scioglie in bocca, e poi le verdure, i risotti il pesce. I meccanismi di controllo saltano però all'arrivo della tegamata di maccheroni, al pomodoro e basilico. Anche chi ha già mangiato, magari appagato e satollo, non resiste alla tentazione.

Natale maccheroni per pranzo...

Sono da mia madre e mangeremo tradizionalmente, e con tanta soddisfazione, tortellini in brodo.

