

ORIZZONTI

E il «detective» svela le bufale degli chef

BILL BUFORD, giornalista del *New Yorker*, si è infiltrato nella cucina del cuoco più famoso della città e poi ha investigato, in Italia, in una macelleria del Chianti, scoprendo i segreti imbarazzanti della sua bistecca fiorentina

di Jonathan Nossiter*

N

egli Stati Uniti c'è una vivace tradizione di scrittori che per un breve periodo hanno finto di essere una persona vera in un lavoro vero. Del resto questo tipo di frode temporanea è una fantasia comune non solo agli artisti, ma a qualunque sognatore pieno di entusiasmo. Dopo aver passato diversi mesi in incognito, cercando di giocare con la squadra di football dei Detroit Lions, George Plimpton (fondatore colto della rivista letteraria *The Paris Review*) scrisse un libro fondamentale per i tifosi americani. *Paper Lion* non era solo uno sguardo ravvicinato sulle fatiche di una squadra di professionisti, era uno sguardo dal «nostro» punto di vista. Diversamente da quanto accade con i reportage tradizionali, noi lettori non eravamo osservatori, ma partecipanti terrorizzati (e quindi coraggiosi).

Bill Buford, ideatore della prestigiosa rivista letteraria inglese *Granta* e giornalista per *The New Yorker*, ha fatto per il cibo ciò che Plimpton aveva fatto più modestamente per lo sport americano. *Calore. Le avventure di un dilettante come sgualtero, cuoco di partita, pastaio e apprendista di un macellaio toscano che recita Dante* è uno dei libri più elettrizzanti, profondi e divertenti che siano mai stati scritti sul mondo culinario.

Buford è riuscito a raccontare con generosità le origini e la preparazione del cibo - dalle cucine di un ristorante con cinque stelle di New York al mattatoio di un macellaio toscano - arricchendole di un contesto intellettuale che carica ogni passaggio di profondo significato. *Calore* è un *must* per chiunque veda il cibo come il (secondo) più importante piacere della vita e che provi lo stesso piacere (o quasi) nel pensarci e nel prepararlo. Ma è anche un libro per quanti non hanno mai pensato che il cibo e i ristoranti siano fondamentali per comprendere la cultura. Buford dimostra in modo incredibilmente divertente e persuasivo che siamo ciò che mangiamo - ma anche come e dove lo facciamo.

Cenare al ristorante è diventata una delle principali forme di intrattenimento della nostra epoca, un sostituto del teatro, dei concerti o del cinema, una ragione per uscire di casa.

Quando non è direttamente un pretesto al servizio del sesso, il piacere culinario sembra essere diventato un suo sostituto.

E questo è vero soprattutto a New York, dove è ambientato *Calore*. Mentre lavora al *New Yorker*, Buford decide di prendersi una pausa e pur non avendo alcuna precedente esperienza professionale, convince lo chef Mario Batali, una «superstar» mediatizzata, ad accettarlo nelle cucine del suo ristorante, Babbo. Autodesignatosi «sgualtero», Buford si pone volontariamente in una posizione di umiliazione quotidiana - l'ansia da prestazione nella cucina di un ristorante di New York è paragonabile a quella dell'agonismo sportivo o dei palcoscenici di Broadway - deciso a scoprire le verità nascoste della cucina del ventunesimo secolo.

Sotto Mario Batali, chef geniale ed egomaniaco (non è chiaro se sia solo un genio del marketing o anche della cucina, ma forse lo è in entrambi i campi), una gerarchia medievale di *sous-chef*, cuochi di partita e lavapiatti, alcuni altamente determinati e con un senso monastico del dovere, altri con ambizioni più carnali e terrestri. E sempre, nel mezzo, il giullare shakespeariano, il nostro Buford, testimone delle follie altrui, imprudente e avventato, meticoloso reporter dei propri fallimenti. Viviamo ogni oscillazione della relazioni della cucina come in una telenovela, seguiamo ogni operazione come se fossimo noi a utilizzare il coltello. L'occhio di Buford è così preciso e la sua empatia così pronunciata che ci sono perfino dei momenti in cui arriviamo a identificarci con la verdura o il pezzo di carne sul tagliere.

A circa due terzi del libro ci rendiamo conto che la sua descrizione dei meccanismi interni di un ristorante di classe di New York non è che lo specchio della vita urbana del ventunesimo secolo, dei suoi piaceri e delle sue inquietudini. Buford ha composto un ritratto del cibo come veicolo di potere, arte, ambizione, amore e tradi-

Viaggi nel cibo

Dal peperoncino al cioccolato tra racconti e ricette

Calore di Bill Buford non è il solo libro dedicato alla cultura del cibo di questi tempi in libreria. Altri titoli arricchiscono gli scaffali di proposte cultural-gastronomiche. Eccone alcuni.

Il mondo a tavola di Chef Kumalé (pp. euro 11,00, Einaudi) Viviamo in un mondo multietnico, racconta l'«universo alimentare», attraverso alcuni percorsi comuni tra le diverse culture, riti, credenze e cerimonie, per comprendere le dinamiche dell'esotizzazione del gusto, in occidente, tra cucina etnica, fusion e world food; a scoprire i precetti

alimentari nelle religioni del vicino ed estremo oriente; a sondare il rapporto tra la medicina e i tabù alimentari. Senza dimenticare una piccola ma significativa sezione di ricette. Sotto lo pseudonimo, il giornalista Vittorio Castellani (www.kumale.net).

Storia del peperoncino di Vito Teti (pp. 491, euro 32,00, Donzelli) è un poderoso volume dedicato alla storia di una delle spezie più amate, arrivato dalle Americhe come «straniero» e integratosi perfettamente nella cucina del vecchio mondo, arricchendo la cucina dei ceti popolari.

Piero della Francesca. Favole in cucina a cura di Piero Ricci (pp. 167,

euro 16,00, Skira) propone un percorso tra le terre di Piero e le corti italiane attraverso le suggestioni della cucina, dei racconti e delle ricette che prendono spunto dall'epoca e dal territorio in cui operò l'artista.



A confronto col «fare» arte, la cucina: dalle quaglie coi fichi al pourcelet farci.

I piaceri del cioccolato di Paul Richardson (pp. 299, euro 10,00, Garzanti) è un libro di viaggi alla ricerca del miglior cioccolato del mondo (dalla tavoletta al budino).

Il piccolo libro dei cibi di Giorgio Taborelli (pp. 179, euro 11,00, Ponte alle Grazie) ci racconta la storia di alcuni cibi

fondamentali (dai grani al latte): cosa sono, da dove vengono, quando li abbiamo «incontrati».

Calore



Trad. di Adelaide Cioni
pagine 434
euro 20,00

Bill Buford

Fandango



Disegno di Francesca Ghermandi

mento. Ed è esattamente a questo punto che *Calore* raggiunge la sua trasformazione più radicale e sorprendente, non più solo (eccellente) reportage, ma opera d'arte.

Il viaggio di Buford alla scoperta dei segreti della cucina e dei suoi contesti culturali lo conduce fuori dai confini di Babbo, oltreoceano, fino alla terra madre: l'Italia. Abbandonando la sua maschera da sgualtero, Buford si trasforma in detective/storico (inserendosi nella tradizione di Carlo Levi e Umberto Eco). Dopo aver inseguito con ostinazione i misteri spirituali della pasta, le sue origini rinascimentali, le sue espressioni (contraddittorie) contemporanee, Buford affina la sua ricerca del Graal del cibo e degli alimenta-

ri nella regione del Chianti. Non pago del suo primo (e alla fine trionfante) «travestimento» nelle cucine newyorchesi, e nemmeno del secondo ruolo da investigatore intellettuale, diventa apprendista di un macellaio in un paesino toscano.

Nonostante questa scelta, come del resto la radicale svolta romanzenca del libro, possa apparire arbitraria, le sue spassose avventure con un macellaio di nome Dario Cecchini (che cita Dante in modo ostentato) sono in effetti essenziali per comprendere il disegno al cuore di *Calore*.

Buford non è semplicemente un furbo, un ladro intellettuale che cambia ruolo e paese a seconda del capriccio del momento, ma un artista impegnato in una ricerca profonda. Non dovrebbe sorprendere che l'impenitente artificioso-

tà della New York di oggi e la sua postmoderna distanza dall'autentico lascino insoddisfatto un inguaribile romantico come Buford. Non era sufficiente per lui abbandonare una vita da intellettuale, da uomo di scrivania, per il vapore di una cucina di Manhattan. La sua ricerca di un'esperienza autentica - per se stesso e per i suoi lettori amanti del cibo - doveva inevitabilmente condurlo oltre il calore del cibo cucinato, fino alle sue origini più schiette in un villaggio lontano, passando dalla versione pop della bistecca alla fiorentina di Mario al contatto diretto con le mucche in Toscana.

Ma la scelta del Chianti non avrebbe potuto essere più paradossale, e quindi più appropriata, per la complessità del libro; in definitiva la bucolica campagna tra Firenze e Siena è una Disney-

EX LIBRIS

L'unico modo per mantenersi in forma è mangiare quello che non vogliamo, bere quello che non ci piace e fare quello che si preferirebbe non fare.

Mark Twain

IL CALZINO DI BART

RENATO PALLAVICINI

«Fumo di china» passione in rivista

Le riviste? Se la passano male, anzi malissimo, praticamente morte. Parliamo di riviste a fumetti, naturalmente, di quei «contenitori» che a partire dalla prima metà degli anni Sessanta - la prima fu *Linus* - hanno fatto la storia del fumetto italiano, lanciando nuovi autori, creando tendenze e riflettendo su quanto si andava muovendo in quel mondo e non solo. Altri tempi, in cui i fumetti - almeno quelli di autore - li trovavi solo lì. Non è poi così strano, dunque, che oggi, in un mercato anche troppo affollato di proposte d'autore, le uniche riviste sopravvissute si occupino prevalentemente di informazione e di critica. A parte la gloriosa rivista dell'Anafi *Fumetto*, diffusa però solo per abbonamento, in edicola se ne trovano sdoltanto due di rilievo. Di recente abbiamo festeggiato i 50 numeri di *Scuola di Fumetto*, la bella rivista diretta da Laura Scarpa ed edita da Coniglio Editore, e oggi vi parliamo della «veterana» *Fumo di China* che, di numeri, ne festeggia 150: anche se l'editoriale di Paolo Guiducci e il colophon ci ricordano che i numeri - comprendendo anche gli esordi in forma di *fanzine* - sono di più, 187 per la precisione. Mutata negli anni e attraverso vari passaggi di editore, oggi *Fumo di China*, edita da Cartoon Club, l'associazione riminese associata all'Urasp Acli, conserva però le caratteristiche che le hanno consentito di durare così a lungo. La passione, dei tanti che la fanno innanzitutto: una passione da *fan*, senza però quelle scivolose nel morbo fanzinaro dello «specialismo» eccessivo. Uno sguardo critico (di volta in volta, poi, si potrà essere o meno d'accordo) sul vasto mondo del fumetto: senza fumosità intellettualistiche e molto attento agli aspetti «autoriali» del fumetto popolare. E, soprattutto, una vasta sezione di informazioni spicciolate, di annunci di eventi e di recensioni che ne fanno uno strumento utilissimo



(anche se la cadenza mensile, spesso non regolarissima, stenta a tenere il passo delle uscite sul mercato). Augurissimi di cuore, dunque, a *Fumo di China* per almeno altri 150 di questi numeri.

rpallavicini@unita.it

land per turisti tanto quanto la 42ma strada di New York. Tra altre sbalorditive rivelazioni, Buford scopre che il suo eroe, il macellaio tradizionalista che difende a spada tratta la «santità» dei prodotti locali, non utilizza per la famosa bistecca alla fiorentina le mucche del Chianti, ma fa arrivare nel cuore della notte mucche spagnole a bordo di camion.

C'è un tono epico, agrodolce ed elegiaco nelle avventure di Buford che con una prima persona «cinematografica» cerca di trovare una risposta a una delle domande fondamentali dei nostri tempi: che cos'è un'esperienza autentica? *Calore* mi ha fatto venire voglia di cucinare ogni pasto, come se la mia vita - e quella degli altri - dipendesse da questo.

*regista di *Sunday* (1997), vincitore del *Gran Premio per il miglior film e la miglior sceneggiatura al Sundance Film Festival*, di *Sign & Wonders* e di *Mondovino* (2004, in concorso al *Festival di Cannes*), è stato *sommelier a New York* e lo è ora a *Rio de Janeiro*, dove farà il suo prossimo film *Rio Sex Comedy*, con *Matt Dillon*, *Charlotte Rampling* e *Irène Jacob*. *Pubblicherà Il Gusto e il Potere, sul vino e il cinema, nel 2008 da Einaudi*