

# Mangiando s'impara

Tra i protagonisti i cuochi Ferran Adrià e Miguel Sanchez Romera, il Nobel Dario Fo, Sergio Cofferati e Moni Ovadia

Qui accanto e sotto disegni di Lela Luzzati



A sinistra Carlo Petrini, anima del Salone del Gusto. Sopra Dario Fo

**L'IDENTITÀ** di un popolo è più radicata nel gusto che nel linguaggio e sono i sapori e i cibi tramandati dalle nonne o dalle madri a fare di noi quello che siamo: così Carlo Petrini, ideatore, con l'associazione Slow Food, del Salone del Gusto, spiega la filosofia della grande kermesse che apre domani i battenti al Lingotto. La scelta dell'ex fabbrica non è casuale: «C'è un elemento simbolico: qui generazioni di "barachin" hanno consumato il loro pranzo tra un turno di lavoro e l'altro e qui il cibo torna da protagonista, a ricordare che Torino non è solo una capitale industriale ma anche la città dell'arte bianca, del cioccolato e del caffè. Gli operai delle grandi fabbriche si chiamavano in piemontese "barachin", dal nome dialettale del recipiente in cui portavano sul lavoro i cibi per il pranzo. Ed è proprio la riscoperta e la salvaguardia dei cibi e dei sapori genuini (sc'è chi difende i Panda e dimentica che stanno scomparendo le pesche da vigna o le galline padovane polemizza Petrini) il fulcro della manifestazione. Sono tre i filoni percorribili. C'è innanzitutto un grande mercato con 330 bancarelle di artigianato alimentare (dalle conserve tipiche siciliane ai formaggi valdostani) e colpisce il paragone con il salone del libro: solo che qui al posto di best-seller o inediti saranno esposti e "consultabili" prosciutti o mozzarelle. Ci sono poi 300 laboratori del gusto, in cui assaggiare, sotto la guida di un esperto, ogni ben di Dio: dal foie gras al cabernet, dal lardo alle ostriche. Per i laboratori sono piovute già 21 mila prenotazioni (arriverà gente anche dagli Stati Uniti e

dall'Australia» dice Petrini) ma rimangono ancora 7 o 8 mila posti disponibili. Accanto ai laboratori sono allestite tre grandi sale, con annessa enoteca: una per salumi e formaggi, una per la gastronomia (sforrerà a ciclo continuo piatti di 150 osterie d'Italia) e una per i dolci. Di sera sono in programma cene di chef famosi, dall'astro nascente catalano Ferran Adrià al francese Alain Senderens, dal nostro Vissani a Miguel Sanchez Romera (tre giorni la settimana fa il neuropsichiatra a Barcellona e negli altri cura splendidamente nel suo ristorante i palati più esigenti). «Le cene non hanno carattere conviviale ma didattico - ci tiene a sottolineare Petrini - perché non ci si va solo per mangiare, ma per imparare qualcosa». E qualcosa al salone si potrà imparare anche seguendo conferenze e convegni: il più importante è sulle biotecnologie e vedrà tra gli altri la partecipazione di Dario Fo, da tempo impegnato in una campagna contro le manipolazioni genetiche. Si parlerà poi di prodotti tipici e sarà anche presentato un grande progetto di educazione alimentare nelle scuole. Fra i relatori Michele Serra, Francesco Guccini, Sergio Cofferati, Lella Costa e Moni Ovadia, oltre a un nutrito drappello di scrittori per l'incontro «Il giallo e il cibo».

A permettere la kermesse sono il coinvolgimento della Regione Piemonte e il contributo di sponsor pubblici e privati. L'ingresso costa 15 mila lire, le degustazioni 1500 lire l'una, la partecipazione ai laboratori e alle cene varia da 20 mila a 280 mila lire. Informazioni allo 011/6646363.

Rocco Moliterni



## Ma nei romanzi si fa la fame

### Un Paese in bilico fra Cuccagna e paninoteche

**A**LLA cena nell'osteria del Gambero Rosso, il Gatto, che è indigesto di stomaco, mangia solo 35 triglie con salsa di pomodoro e quattro porzioni di trippa alla parmigiana; la Volpe avrebbe voluto spilacciare qualcosa anche lei, ma poiché il medico le ha raccomandato di restare a dieta, si accontenta di una semplice lepore dolce e forte con un leggerissimo contorno di pollastre incassate e di galletti di primo canto, e di permici, starni, conigli, ranocchi, lucertole e uva paradisa. Il povero Pinocchio chiede invece uno spicchio di noce e un cantuccio di pane, ma lascia nel piatto ogni cosa. Le osterie non sembrano portar bene ai personaggi dei romanzi e neppure paiono luoghi culinari propizi. Renzo si sente offrire un piatto di polpette mentre prepara l'agguato a Don Abbondio e dello stufato all'Osteria della Luna Piena a Milano mentre sta per essere gabbato, e più avanti nel romanzo, in fuga verso la Repubblica Serenissima, si deve accontentare di un po' di stracchino e di un bicchiere di vino.

De Roberto mette in scena in *L'impero* un pranzo di deperati che discutono della necessità di unificare le cucine italiane, di federarle, ma non riescono a trovare l'accordo che sui maccheroni, poi si dividono tra le prelibatezze delle cucine regionali e locali. Ma Marinetti e tutti i Futuristi saranno fermamente avversi alla pastasciutta.

La verità è che l'unità delle tavole italiane l'aveva fatta senza troppi squilibri di tromba un letterato di Forlì scappato, quel Pellegrino Artusi che nel 1891 aveva dato alle stampe *L'arte in cucina*, il libro che ha fatto l'Italia più di quanto non siano riusciti i Promessi sposi. E un libro così poteva redigere solo uno scrittore che con i suoi gusti è riuscito a creare un codice di identificazione nazionale là dove fallirono gli stile-

mi e i fonemi manzoniani» (Camporesi). La cucina borghese dell'Artusi, di cui si trovano tracce nei romanzi novecenteschi, è stata rivoluzionaria, là dove, almeno in cucina, le classi popolari sono sempre state conservatrici. Nelle pagine dei romanzi italiani dell'ultimo secolo e mezzo si scopre tuttavia che i regionalismi culinari hanno resistito con forza, dalle pagine di Tozzi (tortelli, quaglie, beccacce arrosto, fagioli) a quelle di Bassani, e c'è anche la cucina della Signorina Felicita di Gozzano e *Pave* e vino di Silone.

La verità è che il «paese della fame» è durato sino alle soglie degli Anni Sessanta, passando attraverso il desco borghese amato e odiato di Gadda - il risotto - e quello falso nobiliare di D'Annunzio - nel *Piacere* si parla di mobili e addobbi e quasi

mai di cibo. Non solo il boom economico sembra riempire con la sua corruzione le tavole degli italiani, ma nascono anche i miti dietetici: leggerezza è la parola magica. Ecco allora che le trattorie toscane raccontate da Italo Calvino nei suoi libri torinesi (*La nuvola di smog*) lasciano il posto ai bar, ai self service, alle tavole calde, come in *Atlante occidentale* di Daniele Del Giudice, libro della metà degli Anni Ottanta, che registra l'ingresso della cucina internazionale in locali che sono a metà tra un pub e una cafeteria, già affollato di coppie o di giovani in separé di legno, curvi sui biberon tropicali che sorbivano con cannuccie ripiegate.

Ma già prima, i personaggi dei libri di Pier Vittorio Tondelli si nutrono in osterie per giovanisti bolo-

gnesi dove si beve un pessimo Toca e se cucinano in casa il menù composto di uova bollite, strapazzate, incamiciate, fritte, sott'olio, sotto spirito, in salamoia, in naftalina, affumicate, alla piastra, in frittata, in omelette, a fette, a dadi, a taglioline, all'occhio di bue, alla coque, brinate, gelate, bollenti, alla crema, gratinate, affogate e ripiene» (*Altri libertini*). Sulle tavole non più apparecchiare con tovaglie e tovaglioli della giovane narrativa italiana compaiono le grangie integrali e biologiche e macrobiotiche,

mentre le osterie offrono panini e birra. E' l'epoca delle «paninoteche», termine che evoca nelle pagine dei romanzi la fine della cucina tradizionale, preservata a suo modo in *Casalighitudine* (1967) di Clara Sereni, libro insieme antico e moderno. Nonostante tutto, questo è pur sempre meglio del pane-Brot-Broit-club pain-lechem-kenyer e della Kraut und Rueden, chou et navets, Kapusta és répak, cavoli e rape della sommaria cucina multilingue di *Questo è un uomo*.

Marco Belpoliti

## ELIA AI FORNELLI

Dal «cholent» alle polpette di pesce tutte le ricette della cucina ebraica



Interminabili cotture, lievitazioni e «marinate»: le virtù millenarie dell'attesa in un libro di Elena Loewenthal illustrato da Luzzati

allegria. «Senza di che, dove troveremo la pazienza per le nostre interminabili cotture, le lievitazioni, le «marinate»? D'altronde la pazienza è la virtù tra le più praticate presso i figli di Israele che aspettano un messia di cui tutto si può dire tranne che sia precipitoso...».

Nella millenaria attesa, che le radici affondano tra gli ashkenaziti o i sefarditi (per non dire degli italiani, come il solito con una storia a parte), questa cucina serve più che mai a tener stretta la memoria. E, di volta in volta, saranno il cholent, grande minestrone, piatto unico ante litteram, con nulla di moderato, veri bomba nutritiva, nelle sue infinite versioni yemanite o scandinave, o il ghefilte fish, le osterie polpette di pesce di Singer, «imperturbabile costante della tavola d'Israele, il potè di fegato o i caponetti per Sukkot, festa della Capanne, l'aringa di fine Kippur o il polpettone di tonno a dare da tramite per conoscere e per conoscerci; non solo tra ebrei.

Sicché questo, come è forse più di tutti i libri della Loewenthal, è un invito alla «tavola comune». «Non scritto per la balabusta, per la massaia ebrea, ma per l'ospite di turno, sollecitato, involgato e magari dapprima respinto, dai sapori gastronomici e non, del mondo ebraico». Per accogliere il quale, e non solo il profeta Elia in arrivo un giorno o l'altro sotto mentite spoglie con il suo annuncio messianico, la porta di casa resta aperta: e ben oltre il seder di Pasqua.

Mirella Appiotti

## DOMANI CON LA STAMPA

La lettura è servita tuttolibri

- *Storie, romanzi e saggi sul cibo: le novità in libreria mentre si apre il Salone del Gusto a Torino*
- *Il regista cileno Litvin, il suo primo romanzo, il rapporto con Allende, il giudizio su Pinocchio*
- *Tintoretto, amore odio né secoli tra pubblico e critica, come cambia il giudizio sull'opera d'arte*

Marco Neirotti