



LA CUCINA MODERNA

DI VINCENZO BUONASSISI

Mi si propone: “No alla nuova cucina, sì alla cucina moderna”. Ma, osservo: che cosa c'è di più vecchio, superato, nella rincorsa delle mode, negli artifici per sentirsi “à la page”, che questa “nouvelle cuisine”, trasferita in Italia e tradotta o meno nella nostra lingua, non certo nella nostra tradizione?

Intendiamoci, ci ho creduto anch'io, a suo tempo. E non ho ragione di ripentirmene. Ma una cosa sono gli slogan, il rincorrersi di atteggiamenti, il profetare “scuole”, “cap-pelle”, che per il solo fatto di appartenervi e di proclamarsi eletti danno, dovrebbero dare, il diritto di sentirsi al di sopra di ciò che viene classificato invece comune, ordinario, vecchio: anche se poi è tutto fumo e niente arrosto (“pour cause!”). Altro è il muoversi, cercare di progredire secondo i tempi, le esigenze del vivere in continuo mutamento, i suggerimenti della tradizione che non è mai immobile, anzi è continuamente creativa. Certo, all'inizio mi entusiasmai. Ma gli autori del manifesto della “nouvelle cuisine”, che cosa cercavano, che cosa proponevano Paul Bocuse e gli altri? Essi indicavano gli errori, gli eccessi, l'involuzione di una scuola che era stata ed era ancora considerata la più grande del mondo, appunto: la “grande cuisine”. Non c'è spazio per addentrarsi in tanti particolari: ma è un fatto che le stesse condizioni che ne avevano provocato l'ascesa e il primato erano passate, e ne corrodevano le basi.

Tanto di cappello, ripeto, alla “grande cuisine”, a cui tutti dobbiamo qualche cosa; ma tutto sotto il sole evolve: gli imperi, le scuole di

Vincenzo Buonassisi, giornalista e scrittore, rappresenta la memoria storica dell'Accademia: egli, tra tutti i Fondatori, è l'unico testimone vivente. In questo suo scritto ritroviamo un'appassionata difesa della buona tavola italiana costretta a vestire panni non suoi nel mondo in cui viviamo.

pensiero, le correnti dell'arte; e tutto il resto segue, anche la cucina. A un certo punto non c'erano più l'ambiente, la mentalità, non c'erano le disponibilità, la clientela, la concezione stessa di un pasto, di un menu. Bocuse e gli altri reagivano giustamente - lo sapete - a questa involuzione che richiedeva cotture sempre più prolungate e che distruggevano insieme sapori e principi nutritivi; che rendevano tutto generico, sepolto sotto una coltre di salse che erano diventate lo scopo, anziché l'accompagnamento.

È sempre pericoloso generalizzare e, certo, ci sono sempre grandi chef in Francia e nel mondo che fanno ancora la grande cucina classica, ai suoi vertici. Ma per chi? Intanto il mondo cammina, la cucina cammina, come tutto, come la stessa cucina ha sempre camminato. Solo che la nostra epoca ha qualcosa che la caratterizza, a differenza di tutte quelle che l'hanno preceduta. Oggi non riusciamo ad acquistare coscienza di ciò che muta; non può succe-

dere più che il Barocco, per esempio, distrugga il Romanico. Abbiamo consapevolezza dei valori che attraverso i secoli affiorano, s'impongono, tramontano, ma lasciano i loro segni duraturi.

Ebbene, qui nasce - mi si passi un termine di gergo, ma efficace - l'inghippo. Bocuse e gli altri indicavano gli aspetti dell'involuzione, suggerivano strade nuove, collegate all'evoluzione in atto, alla realtà delle conoscenze e delle disponibilità in fatto di alimentazione, alla stessa disponibilità di tecniche nuove, ma senza tradire il passato. Essere consapevoli, aiuta a procedere meglio. Ma subito, su questo, i nani - in confronto ai giganti che avevano dato vita al manifesto - si proclamarono gli autentici interpreti, portando agli estremi, come sempre sbagliati, certe premesse. Dal rifiuto di cuocere troppo, si è arrivati in qualche caso a offrire cibo crudo. Ma non quel cibo che ha una ragione di restare crudo, come la carne all'albese o la tartare, bensì quel cibo che resta immangiabile se non passa sul fuoco. Un pollo crudo resta un pollo crudo, non un piatto d'alta scuola.

E anche qui, bisogna distinguere. Ci sono anche stati tanti che hanno portato avanti il discorso giusto, con arte, con misura, in Francia come in Italia. Ma erano soverchiati da quelli che della nuova cucina si facevano profeti e lo gridavano, se ne facevano arma per maltrattare i clienti “ignoranti” - sapete bene che non esagero - per poi moltiplicare i conti. In Italia, infine, abbiamo avuto l'aggravante. Che gli autoproclamatisi maestri, esponenti della nuova scuola e della nuova élite, raddop-



piavano presunzione e pretese, parlando non di una nuova cucina italiana, ma di una cucina italiana che era la trasposizione della “nouvelle cuisine” di Francia: il che voleva dire sancire e quasi considerare eterna una dipendenza in cui sempre più veniva emarginata ogni possibilità di recuperare una tradizione culinaria italiana, sia quella popolare, regionale, sia quella delle classi nobili, delle corti (ce n'eravamo dimenticati, ma esiste, ed è una miniera d'oro) per poi procedere, andare avanti, secondo necessità moderne, in parallelo sempre col vivere e con il modo di vivere di oggi, in ogni campo.

Fu inevitabile, ovvio, che Bocuse e gli altri a un certo punto prendessero le distanze, apertamente, da certi presuntuosi e pretestuosi seguaci. Sia consentito anche a noi prendere le distanze, allo stesso modo, sia da quel discorso francese di “nouvelle cuisine”, sia, e a maggior ragione, dallo scempio doppio che si è fatto tra noi. Ecco perché, quando pensiamo a tanti e tanti ristoratori, maestri di cucina, anche esperti di gastrono-

mia, ciascuno nel suo campo, che da anni vanno crescendo, lavorando, portando avanti quel discorso di recupero di una cucina italiana sotto tutti i suoi aspetti, che non è semplice adorazione del passato, ma è impegno attivo, intelligente, per far rivivere ciò che abbiamo dato di meglio nei secoli e ciò che è tuttora in sintonia con i tempi, e che sia pure espressione del nostro genio creativo; ecco perché, dicevo, rifiutiamo questo termine di nuova cucina: che sarebbe esatto, esattissimo se non fosse stato sfruttato e strumentalizzato male; e preferiamo, a scanso di equivoci, parlare di cucina italiana moderna.

L'Accademia Italiana della Cucina si è sempre battuta e si batte coraggiosamente, ostinatamente, su questa strada. Questa è per me la chiave del discorso, una realtà che nasce da un nostro patrimonio comune che solo da qualche secolo si è articolato in diversificazioni locali, regionali, di carattere piuttosto popolare, dimenticando il resto. In realtà, fino al Rinascimento, e ancora per un non

breve periodo successivo, sebbene mancasse una stretta unità politica, anche nel campo della cucina avevamo stretti legami: e i piatti citati sopra ne sono un esempio. Poi i vari Stati italiani sono stati dominati da altre potenze europee, c'è stata una storia diversificata, anche nel costume, nella tavola. Adesso l'unità italiana, in senso politico e amministrativo provoca nuovi orientamenti, che sono di nuovo spinte unitarie. Ci sono scambi di ogni genere tra Nord e Sud per matrimoni, occasioni di lavoro, e via dicendo: e la cucina ne risente.

Insomma, abbiamo una cucina unitaria italiana alle nostre spalle; e una cucina italiana unitaria davanti a noi. Vengono dal passato tante cose che noi stessi stavamo dimenticando; e altre cose stanno modificando il panorama nel suo insieme. Dal passato stiamo lentamente recuperando, per esempio, tutta una serie di salse che l'alluvione del pomodoro ci stava facendo dimenticare: salse a base di peperone, di basilico, di senape, di ortaggi come melanzane,

zucchine, e via dicendo, che si cominciano a trovare con una certa frequenza nei ristoranti dove sono presentate, in buonissima fede, come scoperte attuali. Davanti a noi c'è una progressiva, inarrestabile affermazione della pasta sul riso, salendo sempre più a Nord: c'è il ritorno della stessa pastasciutta come piatto unico, associata con fagioli o altri legumi, con ortaggi, e via dicendo (la tendenza a considerare la pasta come "un primo" preceduto dall'antipasto, seguito dal secondo, dal contorno, dal formaggio, dalla frutta e dal dolce stava a base della calunnia che fosse la pasta, e non l'eccesso nel suo insieme, a rovinare la nostra linea).

Un esempio clamoroso è appunto la pasta e fagioli, riconosciuta come cibo completo per il suo contenuto di proteine vegetali e idrati di carbonio, sufficiente per un pasto unico, che rifornisca adeguatamente la macchina umana (il che non vuol dire che si debba vivere solo di pasta e fagioli): ma le diete di questo genere seguite dalla povera gente non erano poi, esse stesse, così povere e squilibrate come si credeva. Del resto, non c'è solo la pastasciutta. Tutte le località delle nostre coste, ma non solo queste, potranno offrirvi zuppe e brodetti di pesce eccellenti, variamente arricchiti, ma fondamentalmente gli stessi: è cibo mediterraneo per eccellenza, del resto, non solo italiano; che da noi ha, lungo le coste, i suoi particolari connotati. Timballi e pasticci di pasta o riso, rispondono sempre a criteri di ghiotte associazioni tra gli ingredienti, avvolti o meno da sfoglie di pasta; ma sempre cibi completi. Quanto agli involtini, ce ne sono di carne o pesce: ma sono proprio un cibo italiano, che non ha un vero e proprio riscontro nelle altre cucine (i francesi hanno, è vero, le "paupiettes", ma di formato minore, avvolte piuttosto a sacchetto). Gli gnocchi sono universalmente apprezzati, credo, e da noi

si fanno in molti modi: sono, del resto, cibo di portata europea, come focacce e altri piatti cotti nelle teglie, con ortaggi, uova, formaggi. C'è tutta la cucina del pollo, del cappone, della gallina, del tacchino, del piccione, anche universalmente nota (e nasce un discorso di cucina unitaria europea, che è anche da recuperare!); ci sono i biscotti, i pani dolci, con le loro origini votive e via dicendo.

Tutte queste cose si possono trovare in Italia con una certa, crescente facilità, oggi, specialmente se si riesce a stabilire un dialogo amichevole col ristoratore. Al quale potete chiedere di spiegare quali sono le specialità della sua trattoria e della zona, spingendolo a uscire dai luoghi comuni, sui quali forse è più facile intendersi. Per luoghi comuni io considero molti piatti pur straordinari, rappresentativi, che però restringono il discorso: dalla cotoletta alla milanese per esempio (a parte la sua consorella viennese, e una consorella - pochi lo sanno - siciliana) alla costata fiorentina, dal pesto genovese alla bruschetta laziale e umbra, dal pollo in porchetta marchigiana alla tiella (teglia) di cozze, patate e riso pugliese; dalla pastiera dolce napoletana alla cassata siciliana. E qui, se volessi proseguire con un elenco, dovrei ricordare ancora centinaia di piatti per cui tutti, a nominarli, ci illuminano di felicità gastronomica; ma a cui, quando si è in ballo, per pigrizia non si pensa.

Nel ritorno al passato, che coinvolge anche una riscoperta di piatti delle grandi cucine delle varie corti italiane anche dopo il Rinascimento (per quanto in tempi recenti dimenticate) ancora troviamo paste ripiene eccezionali, tortelli, ravioli, agnolotti e via dicendo, con tante e tante varietà di ripieni. Insomma, non posso fare un elenco completo, ma ci sono migliaia di ricette, tutte potenzialmente attuali, nella cucina italiana. Tra le novità vere e proprie vorrei ri-

cordare bellissime associazioni di frutti di mare e funghi, per esempio; o ancora una salsa di peperoni e fichi freschi, che si rifà al gusto romano antico dei fichi nel soffritto (spesso usati invece della cipolla) e al gusto del peperone entrato nell'uso solo da qualche secolo. Vedete, sono innumerevoli le possibilità, e quel che più conta, almeno in parte, da posto a posto, abbastanza identificabili, oggi, e raggiungibili. Sono passati, per ragioni di età, i cuochi della vecchia scuola, che erano stati tirati su seguendo l'unica strada nota e possibile: quella francese della "grande cuisine". Ovviamente, non si poteva uscire da questo binario, che era tuttavia sempre e soltanto una imitazione, una dipendenza, salvo eccezioni: a meno di non rifugiarsi, appunto, in tradizioni casalinghe, paesane, di livello quasi sempre piacevole, ghiotto, ma limitato e modesto. Adesso, vengono su i cuochi delle nuove generazioni: i migliori hanno orgoglio, spirito creativo. Conoscono la cucina francese, ma conoscono, e sono interessati ad affermarsi con le loro personalità, anche il patrimonio italiano, recuperando e guardando avanti, superando certe definizioni formali di alta o bassa cucina.

Sanno, per esempio, che il "canard à l'orange" non è altro che il "papeiro al melarancio" dei tempi di Lorenzo il Magnifico; e via dicendo. Il motivo di confusione che c'è stato negli ultimissimi anni, per la predicazione della "nouvelle cuisine", sembra ceda a un clima molto più chiaro e produttore. E si tende, appunto, ad allargare nuovamente il quadro della nostra cucina, a cercare orizzonti che sono anche ritorni in grande stile. Il buongustaio, l'amatore della cucina italiana, riflesso della civiltà italiana, sappia da parte sua che c'è molto di più a disposizione, nel nostro banchetto ideale, se ci si muove con fiducia e con attenzione: se si sa scegliere.

See International Summary page 115