

IL PASTO PERFETTO

DI ANTONIO BATTEI

Accademico di Salsomaggiore Terme

“Anche se una pietanza manterrà lo stesso sapore, le emozioni e le sensazioni provate al primo assaggio non saranno più le stesse”.

Anthony Bourdain, dal suo libro “Il viaggio di un cuoco” va alla ricerca del pasto perfetto. Potrebbe sembrare un romanzo ove non importa la scoperta dell’oggetto, ma la ricerca in sé: un continuo e spasmodico tendere verso una meta pressoché irraggiungibile. Dopo l’inaspettato successo mondiale di “Kitchen confidential” (il suo primo libro), Anthony Bourdain ha deciso di partire dal ristorante di New York ove lavora come capo cuoco per ricercare, in tutti i continenti, il “pasto perfetto”.

Il suo spirito avventuroso lo porta ad assaggiare piatti esotici e, a volte, improponibili a noi occidentali, quasi cercando il gusto stesso della vita. Conscio dei rischi, non si preoccupa di assaporare pietanze preparate solo nei migliori ristoranti ma, anzi, cerca di gustare la cucina

“vera” di un luogo, quella che ogni abitante, ricco o povero che sia, affronta quotidianamente. Anche perché la magia della cucina classica francese e italiana, secondo Bourdain, nasce proprio dall’esigenza di usare qualsiasi sostanza commestibile, quindi non scarta nulla, anche perché povertà e fame sono mali incurabili, se si cercano esclusivamente filetto di manzo o petto d’anatra. Ora, per trovare la magia del “pasto perfetto”, Bourdain viaggia in lungo e in largo, assaporando manicaretti di contadini asiatici e paté del migliore ristorante francese, serpentelli di terra con arachidi, aglio e menta, per gustare, poco dopo, la migliore zuppa di pesce della Costa azzurra.

Una ricerca spasmodica e un po’ caotica, come quelle intraprese dai suoi eroi preferiti: i personaggi, mascalzoni e irriverenti, di Graham Greene, di Joseph Conrad e, perché no?, anche di Francis Ford Coppola o di Michel Cimino. Il risultato della ricerca di questo “Sacro Graal cucinario” è un romanzo d’avventura che trasmette forti emozioni, le stesse provate dall’Autore: è un romanzo di gusti e sapori, che si rincorrono da un angolo buio della Cambogia alle lucenti strade di New York. Una ricerca che conduce, in fondo, alla più grande verità sul cibo: qualsiasi cosa, assaporata con la persona giusta, e al momento giusto e nel posto giusto, è un pasto perfetto.

Questa verità Bourdain non la nasconde, anzi la chiarisce subito al lettore: nell’introduzione ricorda come, discutendo con illustri chef, ognuno di loro pensando al proprio ultimo pasto non nomina gustose prelibatezze assaporate in eleganti ristoranti, ma costole alla griglia,

pasta al pomodoro (come quella cucinata dalla madre), o addirittura panini con cotolette fredde. In cucina il gusto è (naturalmente) molto personale, e Anthony Bourdain questo lo sa e non pretende di poter ritrovare il pasto perfetto per l’intera umanità, semplicemente è alla ricerca del “suo” pasto perfetto. È anche alla ricerca del rispetto per gli “ingredienti poveri”, per l’essere vivente che ci dona la sua vita per rendere migliore la nostra. Un rispetto nato dal suo viaggio: in Portogallo assiste alla macellazione del maiale, e si rende conto, con un po’ di vergogna, di non avere mai pensato realmente alla provenienza della carne scelta nel suo ristorante di New York.

Il viaggio prosegue in Francia, alla ricerca delle sensazioni provate mangiando la prima ostrica.

Non sarà mai più lo stesso sapore, perché la prima volta che si assapora un cibo è un po’ come fare l’amore per la prima volta: unico e irripetibile. Anche se una pietanza manterrà lo stesso sapore, le emozioni e le sensazioni provate al primo assaggio non saranno più le stesse; quella stessa pietanza potrà essere mangiata milioni di altre volte, ma conserverà sempre una piccola dose d’insoddisfazione perché, al gusto assaporato, mancherà sempre la sorpresa, la magia della prima volta. Bourdain parte allora alla ricerca di questa sensazione, e s’inoltra nella campagna cambogiana, nei suk marocchini, in Russia, ovunque ci sia un sapore nuovo da gustare. Forse è proprio questa sensazione il vero oggetto di questa ricerca che l’Autore, con il suo stile dinamico e irriverente, ha svolto nel suo lungo viaggio nel mondo del cibo.

See International Summary page 77