

LA CUCINA STRAVAGANTE

DI ANTONIO BATTEI

Accademico di Salsomaggiore Terme

*“Il tentativo è sempre
il medesimo: stupire,
sconvolgere, ammaliare
il commensale, affascinarlo.
E così nascono
lasagne destrutturate,
pasta e fagioli in bicchiere
da «assaporare»
con la cannuccia,
ravioli in plastica
ripieni di caviale”.*

Il romanziere francese Daniel Pennac sostiene che se gli uomini di oggi non mangiano più i loro simili, è solo perché i cuochi hanno fatto dei progressi. E, oggi, si può tranquillamente affermare che questi progressi sono ormai al limite del fantastico, del surreale. Le molteplici rubriche cucinarie che fanno capolino da ogni canale televisivo ci hanno abituato a vedere piatti coloratissimi, destinati ad appagare a tal punto i nostri occhi da renderci sazi con pochi grammi di sostanza: si diceva un tempo che l'occhio vuole la sua parte, oggi si potrebbe dire che vuole la parte maggiore.

L'origine di questa tendenza, che mira a un autentico e perfetto design del cibo, è forse da ricercarsi nelle lussuose dimore (o più precisamente nelle cucine) di chi la fame non l'ha mai patita e ha sempre avuto a servi-

zio impeccabili cuochi, i quali dovevano, in tutti i modi, provocare il piacere di mettersi a tavola. Il tentativo è sempre il medesimo: stupire, sconvolgere, ammaliare il commensale, affascinarlo. E così nascono lasagne destrutturate, pasta e fagioli in bicchiere da “assaporare” con la cannuccia, fagottini di mare intiepiditi da un sigaro cubano acceso, ravioli in plastica ripieni di caviale e per deglutire i bocconi una birra in gelatina.

Il temutissimo critico cucinario Edoardo Raspelli ci avverte: in psichiatria esiste una malattia detta “pica”, una malattia grave, che induce chi ne è affetto a cibarsi con estremo piacere di carta, elastici, corde, gesso, legno. Ma gli innovativi chef non cercano in alcun modo di avvelenare i propri clienti: la loro illusione è, invece, quella di non scadere mai nella banalità e nella prevedibilità. Il primo a tentare l'azzardo fu Marchesi, con la seppia al nero, una semplice seppiolina adagiata sul proprio inchostro. Ma il piatto che più di ogni altro, ancora oggi, lascia senza fiato, è sicuramente il riso oro e zafferano, un appagamento unico per tutti i nostri sensi, un seducente tripudio di luce e brillantezza che rende il risotto bello e comunicativo come un quadro da museo. Lo stesso Marchesi garantiva l'innocuità del prezioso metallo, che non danneggia la salute e neppure troppo il portafoglio: la foglia d'oro è infatti sottilissima. Bisogna aver cura di stenderla sul riso allo zafferano con mano fermissima, da chirurgo, per non mandarla in mille briciole. L'estasiante effetto ottico è completato dal piatto nero orlato elegantemente da un filino dorato. Risultato: un piatto bello, da esteta. Per chi, invece, è alla ricerca di meno raffinatezza e più scientificità, ci

sono le novità della “cucina molecolare”, ideata da Davide Cassi, professore di Fisica dell'Università di Parma, ed Ettore Bocchia, cuoco in uno degli hotel più alla moda di Bellagio. Tra le ultime particolari ricette di questo estroso personaggio c'è il gelato all'azoto liquido, fatto ghiacciare a una temperatura di 196 gradi sotto zero, che dà vita a una moltitudine di microcristalli pronti a sciogliersi in bocca. Ma c'è anche il rombo fritto nello zucchero fuso a 190 gradi che consente una cottura più rapida mantenendo inalterate le proprietà organolettiche del pesce.

Chi vuole un pizzico di divertimento in più è bene si rechi in Costa Brava o a San Sebastian dove si cuociono i cibi per mezzo dell'erogatore di vapore di una macchina italiana per il caffè espresso. Anche l'Inghilterra tiene il passo quanto a trasgressività: a 40 minuti da Londra si azzardano accostamenti impossibili in natura. Nell'hotel a tre stelle dove lavora, lo chef Henthon Blumenthal propone ai propri clienti asparagi all'aroma di liquirizia, mango al sapore di pino e mousse al tè verde gelata e ricoperta di bollente caramello.

La creatività, quindi, non conosce limiti: la ricerca in cucina si è sempre fatta e non si fermerà tanto facilmente. Il filo conduttore che avvicina tutti gli chef dell'ultima generazione sembra nascere dal pensiero di Gabriele D'Annunzio, poeta ed esteta che ha sempre vagheggiato il bello, un bello che coinvolga tutti i sensi. E, osservando questi strepitosi piatti, torna alla mente “Memento audere semper”, di dannunziana memoria, appunto. E, in cucina, attualmente si osa un po' troppo audacemente.

See International Summary page 77