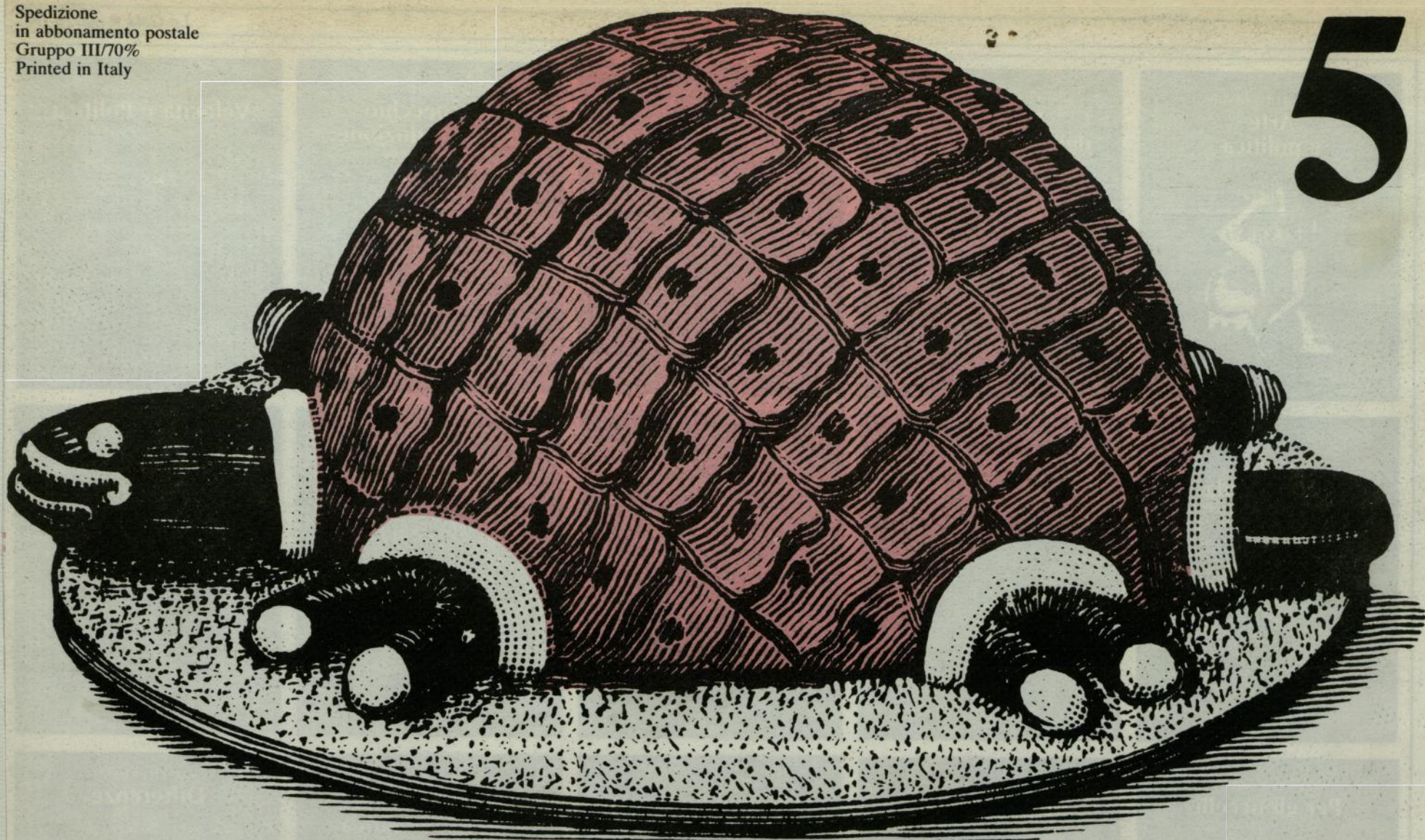


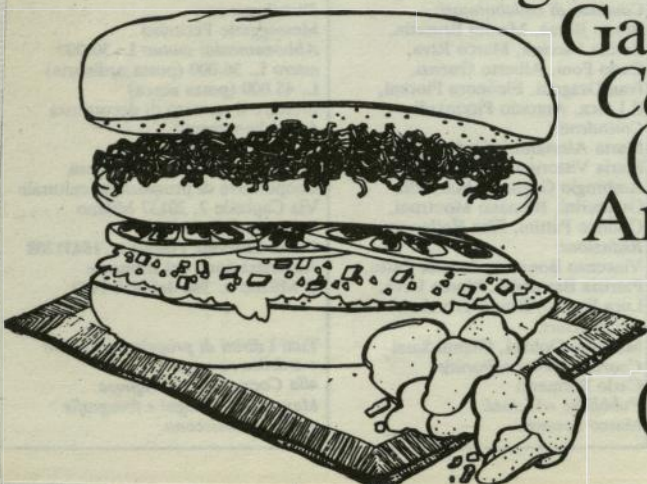


La Gola

Marzo 1983
Anno 2 • Numero 5
Lire 3.000

Edizioni
Cooperativa Intrapresa
Via Caposile 2
20137 Milano
Telefono (02) 5457267

- Alberto Capatti: *Masticare Manhattan*
Giovanni Pacchiano: *Le cucine in Huysmans*
Patrizia Bellieni, Corrado Giannone:
New York come modello alimentare
Silvia Tocco: *Quaderni di casa* * Mirella Kàrpati: *Kha tire mule*
Luigi Firpo: *A tavola con Monsignor Della Casa*
Romano Canosa, Isabella Colonnello: *La festa delle streghe*
Anna Malerba: *I banchetti delle streghe*
Rubriche: *Passim, Doc., Vedi* * Index: *Esodo africano*
Caterina Perrone: *Un'educazione alimentare dell'infanzia*
Francesca Pasini: *Mangiare con gli occhi*
Antonio Piccinardi: *I termini della degustazione*
Piero Meldini: *L'invenzione della pralina*
Marco Margnelli: *Del digiuno mistico*
Maristella Casciato, Franco Panzini: *Cucina razionale*
Gaio Fratini: *Panzanella, pappa, lumache*
Angelo Sorzio: *La cucina come teatro*
Gabriella D'Amato: *Cucina protorazionale*
Cena del 29 gennaio 1983
(cronaca di Antonio Porta)
Antonio Caronia: *Occhio mangia sesso*
Roberto Giacomelli: *La pizza*
Documento: *La biblioteca della Gola (I)*
(a cura di Emilio Faccioli)



Un menu dedicato a Georges Bataille.
Racconto di una moltiplicazione dei sapori
e delle fragranze, fino all'eccesso

Cena del 29 gennaio 1983

Antonio Porta

Antonio Piccinardi («magistro»)
Sante Bartolucci (ai fornelli)
Silvano Ciarla Riello (ai tavoli)
Alberto Ciarla (sommelier)
Claudio Chiarotti (vinaio)

In uno dei cuori di Trastevere (piazza San Cosimato), dove c'è il mercato, a quest'ora deserto, che si attraversa prima e dopo la cena come un teatro muto, palcoscenico e labirinto; lo si attraversa senza necessità (da Alberto Ciarla, in alto a destra, si arriva anche aggirandolo) ma come se ce ne fosse bisogno, perché il «teatro muto» è un preludio all'«eccesso» e nel dopo un recupero-ritorno al silenzio violato. Non è «colore»: passare attraverso il teatro vuoto del mercatino di Trastevere è un atto di positiva demenza. Una voce con un residuo di saggezza ha gridato «Ma dove vai?», come se fosse davvero pericoloso e ci si potesse perdere.

Nel tentare l'eccesso, la cena del 29 gennaio è fedele a Bataille, con una sostituzione che può sembrare perfino trascurabile: il cibo (il moltiplicarsi e il fondersi e il delirare dei gusti) al posto del sesso. Il cibo come «peccato», dunque trasgressione e spinta oltre il limite.

Si discute su un punto: il concetto di «peccato» in Bataille era evidentemente una metafora, ma una troppo ingombrante metafora, tanto da attirare subito l'attenzione dei grandi teologi del cattolicesimo (il geniale Jean Daniélou, per esempio). Colpisce oggi, in Bataille, l'innocenza (l'innocenza che ispira lo spettacolo di Caterina Merlino «Simona», al Teatro dell'Orologio, Roma). Ci pare che senza innocenza non possa esserci neppure trasgressione (e infatti a teatro i due attori sono poco più che adolescenti). Sgombriamo la mente dalla metafora «peccato».

Così il cibo, all'inizio, sembra un'astrazione: ostriche, che sono più utilizzabili come immagine e metafora che come principio di nutrizione. «No, no al limone!» grida il nostro magistro quando qualcuno ne usa (del resto lo avevano pur servito). «No al limone!» è un divieto esatto, e l'usarlo una pigra consuetudine moralistico-borghese, igienica: l'ostrica, la vulva, va leccata e tenuta sulla lingua pura; non è un cibo, è un odore-sapore, è un'essenza marina, e va presa in bocca senza paura (mentre il suo guscio tagliente può procurare sgradevoli sorprese alla lingua impaziente...).

La stessa innocenza (purezza) ha il salmone fresco, crudo ma «lavorato» dagli aromi (dal ginepro e dalla cipolla a fettine sottilissime). Freschezza e sostanza marine lievitano con gli odori, coi vegetali che fermentano al contatto. Sembra quasi di potere dire che per un'esperienza dell'eccesso il crudo, almeno al principio, supera il cotto: il contatto con le possibilità naturali del cibo è più diretto. Il gusto si espande in infiniti echi, dal rumore delle onde allo schiaffo dell'acqua dolce quando il salmone salta e si rituffa, al suono ossessivo delle cascate per risalire i fiumi, all'inseguimento della fecondazione e della morte, che segue subito dopo.

Si può constatare da queste righe che il delirio comincia presto. O si sta al gioco dell'eccedenza, anche metaforica, op-

pure è improprio nominare Bataille. Per la «gourmandise di gamberi» si può fare un'osservazione: la paciosità della salsetta entra in contatto con gamberi, ahimè, bolliti. No, i gamberi li vogliamo crudi, tanto più che in questo gioco di astrazioni/levitazioni siamo sorretti dal Pinot di Franciacorta (di Cà del Bosco) che, come i vini suoi pari, tende ad annullare il peso del corpo di chi lo fa evaporare sulla lingua.

Ma l'innocenza non può esistere se non è subito smentita (lordata?) da una sorpresa: le ostriche al forno, ricoperte di una salsa giallo-brunito, in stato di liquefazione più che di rapprendimento. Attrazione-repulsione: «hic Rodus hic salta!» O dentro o fuori, a questo punto. Ormai si è dentro, non c'è più uscita. Il locale di Alberto Ciarla è un sottomarino immerso: alle pareti, gli acquari mimano il fondo marino dove le aragoste argente, iperrealiste, si dedicano al loro teatro instancabile, senza esito. La sensazione di interrompere un'astrazione perfetta è quasi repellente, ma l'assaggio è eccezionale; e allora si capisce che l'innocenza ha il suo rovescio, il cotto, e vale la pena di lordarla (come Bataille ci insegna).

come peperoncino) mette in evidenza la natura di un legame erotico: il corpo «divorato» nella sua pura materialità con l'estasi che procura, esperienza della dilatazione, dell'assenza di peso, come si dovesse obbedire a una legge silenziosa e tagliente, la legge dell'annullamento mistico del sé. L'io non può più esistere in queste condizioni: tracima, crede di uscire dal sé per entrare nell'Altro. Questo il legame tra cibo e eros: la nutrizione, come la fecondazione, rimangono sullo sfondo, si annullano; campeggia e domina il sapore, l'estasi, entrambi in stato di moltiplicazione.

La cucina è arte combinatoria, come la narrativa (ce lo insegna C.E. Gadda, e non solo lui, naturalmente...); dalle combinazioni nascono i contrasti, i tentativi impropri, come le penne alla bottarga. L'orto (il prezzemolo) non riesce a unirsi col sapore di mare (la bottarga). Elemento di disunione la calma di fondo della panna, mentre si potrebbe pensare il contrario. Si rischia l'oblio, la cecità culinaria con un piatto come questo; si tentano gli estremi ma con una residua precauzione di paciosità moralistica (la panna!).

Riccioli di Lucrezia, pube vege-

controllo di una forma (così nell'arte, nella scrittura). L'estasi è controllata, quando si salta nel buio si ha coscienza del salto e lo si pronuncia mentre lo si attua. È la funzione della parola, la conoscenza. È la ragione della metafora: esce dal banale pur rimanendo comprensibile, sperimentabile. Quando ogni strumento di controllo ci viene meno si può (si deve) fare ricorso all'allegria, al riso.

Bataille una volta ha detto: «Mi sento, di fronte a voi, come il contrario di colui che guarda tranquillamente dalla riva i bastimenti disalberati. Sono certo che il bastimento è disalberato. E debbo insistere a questo proposito. Mi diverto molto e guardo la gente della riva ridendo, credo, molto più di quanto non si possa fare quando si guarda dalla riva il bastimento disalberato; in effetti, malgrado tutto, non trovo alcuno tanto crudele da poter liberamente ridere, stando sulla riva, alla vista di un bastimento disalberato. Affondando è un'altra cosa, ce la possiamo godere».

Anche la tavola può essere un bastimento disalberato e si ha gusto a ridere sentendosi ancora galleggiare. Galleggiare è una scommessa. I due vini bianchi assaggiati dopo il Cà del Bosco, Cappannelle

col salmone cotto alla Marcel Tromprier, il gusto dell'orto anche qui si scatena nel peperone rosso e il salmone salta ancor più forte del branzino. Due colpi di scena ammirevoli, a livelli di assoluta eccellenza.

Si ritorna alla calma con la terrina di pesce coi pistacchi freschi: il pesce non esiste più, ora è una pasta tenera che il pistacchio ravviva senza violenza, giallo ocra e verde elettrico. Anche la terrina si anima con il Vintage Tunina, di Silvio Jerman, intenso e con una persistenza aromatica pari a quella del Novacella. La sensazione dominante è la levitazione. Si può dire che una cena erotica deve essere a base di pesci (e frutti di mare, molluschi, ecc.). Il corpo non può rimanere prigioniero della carne, che provoca altri tipi di delirio, forse più coinvolgenti, mai liberatori. Il sorbetto alle fragole arriva come una conferma. Niente panna, per carità!, fragole fresche quasi immature sopra il gelato. Quasi ovvio tanto è esatto.

Il viaggio non è concluso, ha un'impennata improvvisa. Era un falso arrivo, il gelato. Antonio Piccinardi ci mostra come sentire appieno l'aroma, l'espansione della fragranza, di un eccellente himbeergeist (Framboise) di Alfred Schlenderer (himbeergeist: spirito di lampone).

Occorre un bicchiere medio in modo da potere centrifugare una certa quantità di himbeergeist con una rotazione del polso: annusare fuori del bicchiere. La fragranza viene riacciuffata prima che si disperda, nel punto massimo della sua intensità. La fragranza è inebriante di per sé. Il liquore (o spirito o distillato), leggero e potente, apre la strada a un recupero globale della composizione della cena e unifica i suoi cento odori-sapori. «Nessuno al mondo sa distillare la frutta come i tedeschi».

Si sa che qualsiasi vegetale può fermentare e produrre alcolici. Intere foreste possono fermentare, insieme al profumato sottobosco: lamponi, fragole, ginepro... Un delirio alcolico scuote la foresta, fa scomparire la città. C'è molto vento e la notte sta per aprirsi. Allucinazioni tedesche nel cuore del Mediterraneo. I pesci crudi-cotti ruotano come fantasmi.

Dodici mandorle, opportunamente sgusciate, con un bicchiere di latte combattono la fatica mentale. Il lampone può essere usato efficacemente contro gli attacchi di cuore. Dunque l'eccitazione della spigola/branzino non è un'impresione infondata e, per quel che concerne il cuore, il senso di volatilità leggerezza dell'himbeergeist, così rassicurante, non è allucinazione; tutti elementi positivi che permettono il controllo, nonostante la fatica di quattro ore a tavola. Ma la cena è digeribilissima e non irrita il corpo. La mente è presa dall'intreccio combinatorio di sapori e odori, abbagliata dalle cento immagini risorgenti.

Cronaca di Antonio Porta. Hanno partecipato alla cena: Gianfranco Baruchello, Ivana Conte, Valeria e Franco Lefevre, Caterina Merlino, Jaro Novák, Valentino Orfeo, Mario Perniola, e naturalmente il cronista.



La beata Ludovica Albertoni di Gianlorenzo Bernini (1671-1674), Roma, chiesa di San Francesco a Ripa

Un passo indietro: la zuppa di fagioli ai frutti di mare. Forse meglio dire: un passo di fianco, nella cucina «creativa», dunque concettuale, sperimentale. «Sì, si può dire anche cucina creativa», conferma Piccinardi «ma nel rispetto della tradizione italiana». La pasta con i fagioli, «pesante, ingorda, volgarmente voluttuosa, che si fa addentare quasi con violenza», viene sconfitta dalla freschezza delle cozze e dei polipetti, aerei al confronto. Abbinamento riuscito e crescita del delirio combinatorio dei sapori e delle immagini che suscita. Ingridi contadini che si tuffano in mare e dimagriscono all'istante, evaporano, addirittura...

Bombolotti allo sparaceddo: pasta vivacissima, dura, che esplode al contatto del peperoncino mescolato ai broccoletti (anche un omaggio al Lazio). Il contrasto della pasta col piccante, del morbido e cor-

po con l'esplosione dell'orto (quale in salsa di alici (puntarelle, amarognole, squisite come sempre, nella loro terragna umiltà). Mi sono chiesto perché riesce questo accostamento (immane in qualunque posto di ristoro romano e laziale) tra il vegetale e il marino; forse è la forza dello scontro tra due nature fortissime (quando si ha voglia di stare un po' calmi le puntarelle si chiedono invece «all'agro», cioè senza contrasti). Si viene ritmicamente sbalottati da un estremo all'altro dei sapori eppure si mantiene l'equilibrio. Non si sa come.

In ogni esperienza di eccesso, di eccedenza, non si deve mai uscire di controllo, altrimenti l'esperienza finisce: l'eccesso ha infatti natura concettuale e linguistica, più che corporale o chimica. Vale per il cibo e per l'eros: memoria e combinazione, rito e variazioni, debbono rimanere dentro il

bianco di Gaiole in Chianti e il Marino Superiore, Gotto d'oro, ci hanno tenuto legati alle loro terre d'origine. Il Sylvaner dell'Abbazia di Novacella fa lievitare il percorso. Il suo aroma è da passeggiata notturna tra chioschi fioriti forse inesistenti: è puro aroma (pronunciato, persistente) e rinforza l'astrazione delle ostriche. Il delirio prende la strada giusta, definitiva, ci si abbandona alla corrente, ormai si sa che si galleggerà, anche dopo ogni successivo passaggio.

Spigola alle mandorle. Il nordico branzino dà il meglio di sé unendosi alla mandorla. Un piatto che desta quasi stupore. Il dolceamaro delle mandorle rasenta il gusto del veleno (le mandorle amare sono letali: ne bastano 60 per passare all'altro mondo). La spigola reagisce alle mandorle con i guizzi di un pesce bollito vivo. La stanchezza della cena scompare, è una rinascita. E si rinasce nuovamente