

Tavola rotonda su:

Dalla fame alla sazietà

17 gennaio 2008



GIUSEPPE ALESSI\*

## Pranzo... festa... tempo felice

Desidero anzitutto ringraziare gli autori di *Dalla fame alla sazietà* per avermi invitato, io, un cuoco, a portare un mio contributo alla presentazione del loro importante lavoro sulla recente storia delle nostre abitudini alimentari. Tanto più considerando l'ambito scientifico-culturale e la sede prestigiosa, l'Accademia dei Georgofili, in cui questa presentazione avviene. Tali da far sì che, al di là del comprensibile orgoglio, nonostante la benevola, rassicurante presentazione dell'emérito presidente professor Scaramuzzi (ringrazio anche lui di cuore), nel prender la parola debba sentirmi in non lieve soggezione.

Rassicuro, comunque, non abuserò di cotanto privilegio.

Cercherò di esser conciso, essenziale nel mio intervento e riferire di cose strettamente attinenti al mio *status* professionale: quello del cuoco.

Idee, impressioni, fantasie – qualche considerazione anche – ricevute o generatesi e maturate nell'ambito culinario fiorentino – a La Pentola dell'Oro, ristorante tradizionale in pieno centro cittadino – nel quale, in cucina ma con l'occhio attento ai commensali a tavola, da oltre vent'anni ho svolto, e tutt'ora svolgo, la mia attività.

Impressioni, idee, fantasie, considerazioni sugli alimenti e il modo di mangiare poco scientifiche per cui, e men che meno tecniche o produttivistico-commerciali (fuori luogo perciò in questo contesto?) d'un "soggetto cucinante" un po' *retro* fra l'altro. Sognatore, romantico, passionale, che, ancor' *affamato* nell'odierna *sazietà* alimentare, opera non di rado posseduto dalla propria, accesa, sensualità.

Ancorché perplesso, turbato dall'attuale mangiare in Occidente, da tempo ormai orbato della fame. Stimando necessario, all'organismo umano

\* Cuoco a "La Pentola dell'Oro". Storico, filosofo della cucina

(psiche e soma) lo stimolo primario (vitale e vitalistico) del bisogno per il generarsi intenso di quelle pulsioni desideranti la soddisfazione delle quali solamente consente poi la percezione piena, “morale e materiale”, del piacere della “sazietà”: «il mangiare è una occupazione interessantissima, la quale importa moltissimo che sia fatta bene, perché è dalla buona digestione che dipende in massima parte il ben essere, il buono stato corporale, e quindi anche mentale e morale dell'uomo» ebbe ad annotare (*Zibaldone*) il Leopardi.

Riflessione del poeta che coinvolge pienamente il cuoco, la sua enfiarsi creativa – il buono, il confacente, il bello, il piacevole (e non il fantamarketing della pubblicità industriale) lo stimolo delle sue fantasie desideranti – ed evoca in lui, spontanea conseguenza, l'immagine del pranzo, con tutti i suoi portati: il buon e ben mangiare-bere, la convivialità, l'atmosfera della festa, l'idea del tempo felice.

Perché da sempre, ovunque, il riunirsi in gradevole compagnia, intorno a tavole riccamente imbandite, ha costituito comunque un'occasione di far festa, di vivere momenti di gioiosa felicità.

Perciò, religiosa o laica che sia, la festa in ogni caso è sempre stata in qualche modo consacrata: scansione temporale solenne e sacra, appunto, deputata a marcare il tempo profano. Con la quale e nella quale, ritualmente, si celebra un lieto evento, un mistero della fede, una fausta ricorrenza, in un clima di raccoglimento o di distensiva evasione, ma sempre, immancabilmente, di gioia, gratitudine, letizia e felicità.

E anche il pranzo è sacro.

Purché di pranzo si tratti ovviamente e non di mera occasione nutritivo-alimentare, dato che della festa (*ágape*) è il naturale coronamento.

In tutte le civiltà infatti con il pranzo, al di là dell'atto sociale e religioso cruciale per l'aggregazione fra i singoli e la comunione con la divinità, e del momento privilegiato per la rigenerazione della vitalità, si è sempre perseguito il fine della gratificazione sensuale, della serenità conviviale, del creare e concedere tempo festoso e felice.

Eppure (da ciò l'odierna perplessità del cuoco) sull'indugiar simposiaco a tavola, sul mangiar-bere ricercato e a sazietà così come sul far festa grassa, cose un tempo tanto attese, apprezzate, ed intensamente vissute, nelle società moderne si son fatti calare ombre e sospetti. E, associate all'eccesso, al disordine, alle scorie, ritenute pericolose, si è arrivati a comprimerne il tempo e a guastarne il gusto e l'essenza.

“Fast”, ha da essere ora, per cui, il tempo del pranzo; come il tempo del rifornimento della macchina; e controllato, il mangiare dell'uomo-macchina,

in gran parte freddo e ben calibrato sulle tabelle del dietista, moderno stregone esorcizzatore del terrore estetico.

L'*aeropranzo* in sostanza, vaticinato dall'utopia modernista del "futurismo" negli anni Trenta del secolo passato. Oggetto, allora, di non poco scherno e derisione, ma che, alla lunga, evidentemente, ha finito per rivelarsi modello eccellente per il *bon-ton* e la dietetica attuale.

Niente normative a presiederlo per cui il moderno pranzo (*breakfast*) né, men che meno rituali, bensì formule chimiche e precetti medicali. «Per giungere così [ora il modello eccellente sembr'esser diventato il pasto degli astronauti in orbita] mediante il massimo sforzo dell'umanità verso la sintesi, col conforto della nuova religione nella velocità, all'affermazione dell'estetica della macchina. La sola che, finalmente [sto citando Filippo Tommaso Marinetti dal "Manifesto della cucina futurista"] sarà in grado di affrancare l'uomo moderno dall'ossessione del volume e del peso».

Oververosia di risolvere il problema de' problemi dell'"alimentarsi occidentale" attuale: quello dei "disturbi ponderali".

«Un panino, un casco e via» per cui il mangiare/il pranzare, ora. Come (casualmente?) incitava a fare la sigla di apertura della trasmissione in TV delle gare automobilistiche di formula 1 qualche tempo fa.

E precipitarsi poi, a gran velocità, il sabato notte, sulla strada nel buio, verso il nulla. A fuggire se stessi... la noia della propria afasia sensuale... il proprio vuoto esistenziale... il tempo del *non esserci*... ormai non più felice: il tempo del consueto, preordinato calibrato-insapore pranzo/spuntino.

La cultura dell'efficienza/dell'apparenza lo esige: largo al "fast food!"...

E che la festa – via le tavolate ricolme di cibi e di vini dalla piazza – si faccia in privato – buffet di tartine, salatini, drinks colorati (tutto di *rigorosa* produzione industriale ovviamente), sia un party!

E il gusto?... E la sensorialità?

Semplicissimo.

Un illusorio dislocamento del punto focale sensuale dalla bocca all'occhio unito a un normale processo di transfert cibo-corpo, e il gioco è fatto. L'uomo/la donna diet, in linea perfetta, rimirandosi – al di là del «principio di piacere» ben di più «sazierà» l'emozione del *piacersi* – troverà sublime il degustare – consumando indifferentemente barrette di cereali tostati... yogurt magro integrato... insalata di serra rigorosamente scondita – la propria immagine, sapore virtuale (che «sfama» senza ingrassare), rimandata dallo specchio.

Lontano, davvero molto lontano, appare al cuoco, ora, il tempo degli eroi. Quel tempo mitico in cui l'aedo (Omero), cantor d'epiche gesta, divinamente esaltava in versi la vitalistica, grassa sacralità corporale del banchetto: «un toro

sacrificò Agamennone, grasso di cinque anni, lo fecero a pezzi e lo arrostitono con cura, e quando finirono l'opera ed ebbero pronto il banchetto, gettaron chicchi d'orzo nel fuoco e poi mangiarono».

E impallidisce, lo stesso cuoco, cuoco tradizionale, oggi. Di fronte alla messinscena del "lusso gastronomico" dell'uomo attuale a banchetto: «prendiamo un bel nasello, mondiamolo con puntigliosa cura e mettiamolo a lessare con acqua e olio d'oliva assieme ad alcune patatine sbucciate e zucchine mondate. Non sono ammesse deroghe a questa semplicità: nasello, patate, zucchine con la loro acqua e gli occhi d'olio che galleggiano qua e là».

Ricetta d'autore questa (Rizzoli, 1983, p. 147) di Gualtiero Marchesi, cuoco «impressionista "della leggerezza, dei sapori e dei colori"» (ivi, p. 41), alfiere riconosciuto in Italia e all'estero, della «Nuova grande cucina italiana». Dall'enfasi dei media, gli attuali immortalatori di eroi, le loro gesta, elevato a *divino* per la raffinata sensualità dei suoi mangiari in mirabile armonia con le esigenze dietetiche imposte, esorcizzata ormai la «fame» dalla moderna «sazietà».

Ebbene se così è, come effettivamente sembra che sia, che l'*apparire* nell'uomo/la donna attuale (mangiatori senza «fame») abbia espropriato definitivamente l'*essere*, e che l'estetica sensoriale nell'alimentazione attuale sia così potentemente condizionata dai "disturbi ponderali" (allo stesso modo che, sotto un altro aspetto, dalla subdola demagogia psicosociologica messa in atto – *Dalla fame alla sazietà*, p. 100 sgg. – dai media, «guru», al servizio della produzione agro-industriale) da arrivare a far apprezzare come sensualmente intrigante un piattino di «nasello, patate e zucchine» allessi, ebbene dicevo, a me, vecchio cuoco, cuoco tradizionale, passionale, carnale, trionfale, ad altro non vien di pensare che a una causa/ragione.

Magistralmente definita dalla risposta di Giorgio De Chirico (ravvivato alla mente – strana, ma non peregrina combinazione, in questa riflessione sull'alimentarsi, oggi, in Occidente – per la straordinaria facoltà della sua arte, metafisica – «spazi riempiti di architetture vuote che rifiutano ogni logica di abitabilità ... piazze deserte delimitate da costruzioni senza prospettive ... uomini e donne, manichini senza volto, in paesaggi urbani senza vita, freddi e allucinati...» – di interpretare il non senso del vuoto interiore della modernità) alla domanda di descrivere lapidariamente l'immenso: «la stupidità umana»!

E, per reazione, fattiva, positiva, nonostante tutto invitare i presenti, modernisti e tradizionalisti, a una evasione da questa realtà.

Stasera, dopo la "tavola rotonda", a partecipare alla cena che apposi-

tamente ho predisposto per questa occasione a La Pentola dell'Oro, con tutte vivande realizzate sulle ricette del repertorio dell'Accademia dei Georgofili.

Nell'atmosfera rarefatta della sala da pranzo, lo Studiolo (metafora culinaria ricercata e non casuale del luogo/scrigno segreto, esoterico, voluto da Francesco I Medici in Palazzo Vecchio, nel manieristico Cinquecento), dove il commensale, alla stregua del saturnino Principe allora, in fuga dall'opprimente/deludente/deprimente quotidiana «sazietà», potrà trovar rifugio e conforto e stimolo sensuale nel gustare disinibitamente i sapori densi, trasgressivamente scanditi a tutto tondo, d'una cucina tradizionale d'alchimistica matrice.

#### A TAVOLA PER SAZIARSI... ANCHE

*Cena revival con "le ricette dei Georgofili tra '700 e '800"*  
*E i vini della Toscana granducale di Guido Gualandi da Poppiano*

#### PATATE ALL'USO DEI CONTADINI E DEGL'“AGIATI”

(De Pomi dè terra...1793) – Scheda Georgofili 16

Anche con ricette accattivanti, i Georgofili, alla fine del '700, s'impegnarono a promuovere l'uso dei “pomi di terra”, allora visti con molto sospetto nel mondo contadino

#### DEL MINUTAL DEGLI ANTICHI: MINESTRA DI PANE E PAPPÀ

(Saverio Manetti, 1756) – Scheda Georgofili 9

Un'antenata della moderna *ribollita*, questa minestra di “pan trito” (IGP del Mugello) dei Georgofili proposta in contemporanea all'attuale “cult” de La pentola dell'oro

#### PER FARE UN PIATTO SEMPLICE DI RAVIOLI

(Oniatologia, 1804) – Scheda Georgofili 13

Sorprende la raffinatezza degli gnocchetti dei Georgofili di due secoli fa, già un primo moderno, leggero e dietetico

#### MANIERA PER FARE UN TACCHINO GIOVANE IN ADDOBBO

(Oniatologia, 1804) – Scheda Georgofili 55

Il tacchino è pollo americano, Alloween è festa americana; ciò che evocano è la festa della famiglia americana. Ma i marroni?... La ricetta dei Georgofili li elenca tra gli ingredienti

MANIERA DI FARE IL CIGNALE, LEPRE, OVVERO  
UN PEZZO DI CARNE DI MANZO IN DOLCE E FORTE  
(Oniatologia, 1804) – Scheda Georgofili 53

Le tre carni presentate in 3 dolceforte in divenire, da Apicio al Georgofilo ad Artusi

CAPODILATTE MODIFICATO AL CEDRO E LIMONCELLO CON “BRODO INDICO”  
AL PROFUMO DI “GELSOMINO DEL GRANDUCA”

(Francesco Redi, fine ‘600) – cit. in “Dalla fame alla sazietà” pp. 69-70

Edonismo ed esoterismo nella “meravigliosa stravaganza” della passione agrumicola e pomologica, i profumi dei frutti rari, di Cosimo III

RATAFIA’ DI SETTE GRANI

(Giovanni Menabuoni, 1809) – Scheda Georgofili 95

Grazia e gentilezza, della credenza patrizia, in un rosolio di romantica ispirazione e memoria

#### I VINI

Rosato di Poppiano      IGT 2006 (Sangiovese e Abrusco)

Galante                  ROSSO IGT (Sangiovese, Pugnitello, Foglia tonda)

Gualandus              ROSSO IGT (Vigne vecchie 37 anni di Sangiovese e Abrusco)