

“Il cuoco universale” di Andrea Grignaffini analizza le correnti della cucina, che attinge ormai ad arte, scienza e filosofia

Dalla padella alla genetica

IL LIBRO

Provate a immaginare un giovane studente intento ad analizzare le correnti del pensiero contemporaneo e il suo mal di testa nell'incassare nelle diverse tendenze i ragionamenti spesso contorti degli autori più prestigiosi. Tranquilli, non stiamo trattando di filosofia e di scienze economiche, chè già avremmo perso per strada metà dei lettori. Qui si parla di cuochi e fiamme, di padelle e bruciapentole, di artisti sì, ma in cucina. Ma anche per l'alta cucina sono ormai d'obbligo i riferimenti e i rimandi alle scuole di pensiero, alle “correnti”. Che vanno dall'antropologia al primitivismo, dall'orfismo all'eco-cucina, dal vegetarianismo alla neurogastronomia, dalla cucina primaria alla pastrinomia, dalla fusion al giapponismo alla bistronomia, alla gastro-mixology. E l'elenco è assai più lungo. L'ha stilato Andrea Gri-

gnaffini, coadiuvato nelle rigorose ricerche dalla reporter gourmet Alessandra Meldolesi, per conto della Fondazione Cologni dei mestieri d'arte di Milano. Il volume “Il cuoco universale” (Marsilio, 35 euro, 249 pagine) è arricchito dalle splendide immagini di Bob Noto e dai contributi di Luigi Cremona, Davide Paolini e Sergio Grasso.

LA TECNOLOGIA

Grignaffini – che da pochi giorni è anche co-curatore della Guida Vini d'Italia dell'Espresso – ha tracciato la sagoma identitaria della grande cucina internazionale per come si sta costruendo attorno ad alcune considerazioni chiave: la moderna consapevolezza ecologista, l'introduzione di nuovi metodi e di inedite scoperte tecnologiche, i temi planetari del cibo e dell'alimentazione, le intolleranze alimentari, le scelte le-

gate alla salute. L'atteggiamento degli chef di oggi – e non scherziamo nel dirlo – è simile a quello dei dotti del tempio o dei filosofi che si pongono i problemi della propria epoca, ne cercano le origini e individuano le linee etiche di comportamento. Inseguendo non le ricette ma i percorsi culturali, ecco così il sorgere negli ultimi anni di veri e propri “movimenti” che hanno spazzato via anche alcune recenti ossessioni. Avete presente la cucina molecolare? Dimenticatela. Oggi si parla di Aritmocucina, cioè di food pairing e basi matematiche dell'abbinamento. Tradotto in parole povere è l'approccio basato sulla genetica che suggerisce il perfetto accostamento di alimenti dai composti simili, come nel caso – è ancora solo un esempio - delle 13 molecole che legano assieme ostrica e kiwi.

I GENIACCI

Sono continue – oggi come ieri - le influenze positive che la cucina attinge dal mondo della scienza e della cultura. Significativamente Massimo Bottura, chef italiano più premiato al mondo, ricorda spesso l'importanza di avere accanto una moglie – americana - gallerista d'arte. È interessante sarebbe andare a spulciare tra le letture e le incursio-

ni nei mondi dell'arte di geniacci della cucina come Uliassi, Cedroni o Bocchia, Lopriore o Scabin, Sultano, Cuttaia o Russo, Romito, Perbellini, Alajmo e tanti altri, tutti così lontani dalle immagini di unto e bisunto dei cuochi di un tempo, ma anche dai lustrini delle star televisive.

La cucina vista quindi come luogo di scambio, educazione, scoperta curiosa, per usare le parole introduttive del libro. E come condivisione e convivialità dove «da sempre si tiene vera scuola di umanità». Ed eccoci tornati al mondo di Sofia, alla “lettura” del tempo presente e al cibo che deve essere buono da mangiare, ma prima ancora buono da pensare «perché – scrive il “gastronauta” Davide Paolini - non è tanto di alimenti che noi ci nutriamo, quando di idee, di immaginario, di significati costruiti nella nostra cultura».

Carlo Ottaviano

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



ANTROPOLOGIA

La cucina come forma di reminiscenza che ci porta verso il futuro. Perfino utilizzando radici o muschi e recuperando antichi cataloghi di erbe spontanee. In Italia Stefano Baiocco sul Lago di Garda propone una semplice insalata con 130 diverse foglie



CUCINA LUDENS

Forme e funzione del gioco in cucina praticata in Italia da vari chef, tra cui Massimiliano Alajmo a Padova e trasversale ad altre correnti. Simbolo della corrente può essere il Carpaccio di cocomero di Andoni Luis Aduriz



KM E GROUND ZERO

È l'utopia della cucina di prossimità. Parente stretta di altre correnti come l'eco-cucina, il vegetarianismo, la salutare. Un piatto simbolo potrebbe essere il Raviolo di caprino con borragine, fiori e tartufo di Lucio Pompili nelle Marche



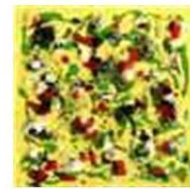
NEUROGASTRONOMIA

L'argentino Miguel Sanchez Romera, chef, medico e artista ha investigato le sinapsi in grado di collegare sensi, memoria e arte culinaria per dare vita al "palato cerebrale". La sua Macedonia così "viene gustata dall'anima attraverso la bocca"



PITTORIALISMO

La tendenza di chi, nutrendosi di memoria, si rifà alle arti figurative. Già dieci anni fa Gualtiero Marchesi, il maestro per antonomasia degli chef italiani, "dipingeva" il suo dripping di pesce con la stessa tecnica di Pollock



SCIENZA E TECNICA

La scienza al servizio della cucina e le moderne tecniche di cottura finalizzate a valorizzare le materie prime italiane. Ettore Bocchia, in collaborazione col fisico Davide Cassi, ha "inventato" il Gelato all'azoto



ARITMOCUCINA

Food pairing e basi matematiche in cerca dell'abbinamento perfetto degli alimenti. Chef leader della corrente è il belga-coreano Sang-Hoon Degeimbre. Suo il Brodo di gemmaicha (tè verde e riso scuro tostato) con sardine e cipolla



FUSION

L'incrocio tra culture e la contaminazione sono il nuovo imperativo. Anche per chi segue la ritualità orientale e realizza piatti come La sfoglia di lampone con tè di Ferran Adrià. Ibridazioni presenti anche nelle correnti Bistronomia e Fast Gourmand



NEOFUTURISMO

La sinestesia è un fenomeno che esiste anche in retorica ed è una speciale contaminazione tra i sensi deputati alla percezione. Un esempio è la Sound of the Sea di Heston Blumenthal col rumore delle onde e il verso del gabbiano

ORFISMO CULINARIO

La cucina come rappresentazione dell'ordine naturale che si ispira alle esperienze quotidiane. Chef capi corrente sono Michel Bras, Andoni Luis Aduriz ed Enrico Crippa ad Alba che propone una Frittatina di erbe con burro di tepalcates



PRIMITIVISMO

Cuochi che potremmo paragonare ai Picasso, Braque, Matisse, Brancusi, Modigliani che all'inizio del Novecento vennero catturati dall'arte primitiva, negré. Renè Redzepi a Copenhagen propone Muschio fritto e funghi

UMORI AMARI

Tabacco, porcini e noci di Paolo Lopriore, il più ribelle degli chef italiani spesso al limite. "Amor amara dat: l'amore dà amarezze", ricorda lo chef comasco citando i latini. Corrente imparentata è la Pastrinomia, rottura del confine dolce-salato

