



Il personaggio

Luca, ironia in viaggio nel backstage del cibo

MAURIZIO CROSETTI

VIENE sfornato oggi un magnifico libro sul cibo dove non ci sono sentori di confraternita del cardo gobbo, né snobismi da retrogusto felpato di mammola antica, né sifoni, cuochi molecolari o gelati artigianali all'acqua di montagna. Insomma, un libro che parla di mangiare in un tempo in cui, francamente, di certe cose non se ne può più, cominciando da Benedetta Parodi per arrivare ai collezionisti di stelle Michelin. È dunque doppio il merito di Luca Iaccarino, penna che i lettori di Repubblica ben conoscono.

SEGUE A PAGINA XXI

Da Ducasse a Ballarò viaggio (auto)ironico nel backstage del cibo



Esce oggi in libreria "Dire fare mangiare" di Luca Iaccarino quattro avventure alla scoperta del "lato oscuro" della cucina





(segue dalla prima di cronaca)

MAURIZIO CROSETTI

È LUI l'autore di "Dire fare mangiare", edito da Add, da oggi in libreria al costo di 15 euro: una volta bastavano e avanzavano per una gita in piola, adesso manco per una pizza con birretta e dolce.

Luca Iaccarino cucina tra le sue pagine quattro piatti in uno, tante sono le gustose avventure che compongono il libro. Si comincia con la visita al ristorante più lussuoso e forse costoso al mondo, il "Louis XV" di Alain Ducasse, a Montecarlo: viaggio antropologico, non solo gastronomico, dove si ride parecchio (l'ironia è la più marcata cifra stilistica del nostro). Si passa al secondo capitolo, forse la portata più succulenta, nel quale l'autore diventa cuoco per tre giorni, facendosi schiavizzare da "Fra' Fiusch", trattoria con stile sulla collina torinese: ebbene, non immaginate quanto lavoro ci sia dietro una semplice cena, quale meccanismo debba funzionare perché ogni cosa vada al suo posto. Il terzo viaggio di Iaccarino è il più folcloristico, e narra i cibi di strada a Palermo: un "famolo strano" che un po' inquieta e un po' intriga, una specie di corso di resistenza umana tra milze e cozze crude. Infine, la cena (quarto capitolo) si chiude con un invito: nel quale si narra, appunto, una cenetta per amici organizzata e cucinata dall'autore, partendo dalla spesa e finendo al dolce. Lo facciamo tutti, eppure anche qui le sorprese non mancano.

Tra dire e mangiare c'è di mezzo il fare: ecco perché il titolo non è solo un gioco di parole. Dove, per fare, s'intende la teoria e la pratica, la

grammatica e la meccanica del cibo. Quattro inquadrate, al centro, l'atto più antico dell'uomo, nutrirsi, però è proprio quell'uomo mangiante (e cucinante) che qui interessa, le sue dinamiche di curiosità e pregiudizio, abbandono e resistenza, piacere e dolore. Sì, anche il dolore: perché questo è il mestiere di cuoco, e di cameriere, e di cambusiere e lavapiatti, insomma tutto quanto ruota attorno e dentro la macchina di un ristorante.

Ecco perché, a nostro parere, il capitolo di "Fra' Fiusch" merita una lettura ancora più attenta, diremmo istruttiva, non solo perché è l'unico pezzo torinese del volume. La merita perché, dopo averla conclusa, non potremo più sedercia un tavolo di ristorante allo stesso modo. Non dopo avere scoperto che in una sera normale, in cui vengono serviti 69 coperti, si devono preparare oltre 170 portate: facendo la media di quattro pezzi a portata, si arriva a 690! Una catena di montaggio e, insieme, un manicomio. Una faticaccia che comincia la mattina, con la spesa al mercato, e si chiude a notte fonda, dopo avere archiviato le ultime incombenze burocratiche e fiscali. L'orchestra della cucina è dunque la musica che sorprende di più, un'armonia fatta anche di spinte, insulti, piatti che volano (letteralmente) e passione, perché cibo significa pancia e cuore, cioè il profondo più profondo di noi stessi.

P.s: se il libro di Iaccarino fosse un piatto, sarebbe una pietanza popolare, una polenta col sugo, o un bell'arrosto fatto dalla mamma, però con qualche spezia che non t'aspetti. Mangiarlo in anteprima è stata una scorpacciata di parole.



L'AUTORE

Luca Iaccarino, gourmet e critico di Repubblica. A destra, lo chef Alain Ducasse

—“

Il ristorante monegasco di lusso, le cozze crude e la milza frita in strada di Palermo, la sfida personale ai fornelli

—”

—“

Tre giorni di 'schiavitù' agli ordini di uno chef rivelano quanto lavoro ci sia dietro le leccornie di una serata a cena

—”

© RIPRODUZIONE RISERVATA