

Giovanni Golfetto
Mezzogiorno di cuoco

C'è un detto fra i buongustai: “Non mettere mai due chef, anche se sono marito e moglie, davanti allo stesso fornello, finiresti con il trovarti in mezzo ai botti di Capodanno”. Questa regola sembrava non valesse per Marzia e Gregorio. Lei, dalle mani forti sempre impegnate in qualche attività, era di media statura, con la carnagione e i capelli scuri. Lui, alto e squadrato, aveva i capelli e la barba rossi, come una pentola di rame tirata a lucido.

Perché una relazione funzioni e sia duratura, ci vuole qualcosa che unisca le due persone. Possono essere i viaggi, la musica, il cinema. Per Marzia e Gregorio, il collante era la cucina, in particolare la scoperta delle antiche ricette.

La casa in cui vivevano si perdeva nell'insipido panorama architettonico suburbano, ma tutto cambiava quando entravi. Il piano terra era un'unica cucina, ma non c'erano le fredde attrezzature d'acciaio di un grande ristorante. Era la copia esatta, come si era impressa nella fantasia di Marzia bambina, della cucina della nonna.

Le travi che sostenevano il soffitto non erano i perfetti birilli levigati che escono dalle macchine da falegnameria ma contorte e nodose mostravano le angherie che l'albero aveva subito dalla natura. Quello che ti colpiva erano le pentole e i tegami di rame che riempivano le pareti. Contendevano lo spazio alle scansie sagomate che reggevano le brocche e i vasi smaltati acquistati nelle botteghe artigiane di mezza Italia.

Sotto la cucina c'era la caneva, dalle cui travi pendevano insaccati biancastri per le genuine muffe da stagionatura. Là i salumi grassi e golosi, il cui motivo d'esistenza era soddisfare il palato e riempire la pancia, contendevano lo spazio aereo di quell'Empireo del gusto alle trecce d'aglio bianco, alle cipolle gialle o violacee e alle ceste in vimini che ospitavano mazzi di erbe aromatiche.

Patriarca panciuto del "Giardino delle delizie" gestito da Marzia e Gregorio era il focolare con la cappa rotonda dove, con la doverosa pazienza, si cucinavano gli stufati o la polenta che dovevi rigirare con grazia, sudando per la vicinanza al fuoco. In autunno là si godeva dello scoppiettare delle castagne che abbrustolivano, mentre le fiamme, simili a spiritelli impazienti, t'ipnotizzavano con il loro sfavillio.

Lo scarso fumo, che sfuggiva al camino, si sposava felicemente con l'odore di cannella, di stufato, di conserva di pomodoro, di aglio. Profumi che ti avvolgevano già mentre ti avvicinavi a quella soglia. È vero, quando uscivi da là, dovevi poi arieggiare i vestiti, ma era il giusto scotto da pagare all'incenso della culinaria.

I periodici inviti, a gustare le scoperte di quella coppia d'instancabili cercatori delle pepite d'oro del palato, erano attesi con trepida ansia dal nostro gruppetto di amici. C'era sempre il timore che un serpente potesse insinuarsi nell'Eden dell'Alta cucina facendo scomparire l'Avalon dei sapori antichi.

Paventavamo il giorno nel quale non sarebbe più stato sollevato, all'arrivo degli ospiti, il drappo tuorlo d'uovo posto sulla bacheca che custodiva un'introvabile seconda

edizione, 1886, del trattato *La Cousine de Provence* di Allan Peten. Aperto alla ricetta del giorno, stava sul lato opposto al camino, sul muro che non riceveva mai la luce diretta del sole che entrava dalle finestre e che ne avrebbe accelerato l'invecchiamento.

La carta del libro era color della pergamena e le pagine avevano i bordi sciupati con le impronte delle innumerevoli dita che nel consultarlo, nel meditarne le indicazioni, ci avevano trascinato le tracce delle salse, degli intingoli e delle spezie che il cuoco stavano manipolando.

La frequentazione dei manuali da cucina aveva avuto il suo effetto anche su Marzia e Gregorio. In modo impercettibile, strato su strato, i grassi e gli zuccheri ingurgitati si erano depositati, simili agli anelli che segnano l'età degli alberi, sui loro corpi. Per molto tempo ciò era stato ritenuto il giusto tributo che andava offerto, dai suoi adoratori, ai precetti del gusto. Questo fino al giorno nel quale il medico di famiglia sentenziò che il figlio, Nicolò, era da considerare obeso e destinatario di future patologie.

L'amore di madre esplose, la leonessa ruggì in difesa del cucciolo insorgendo contro quella cucina improvvisamente percepita come un luogo di tentazione e di depravazione. Gli inviti periodici, che riconciliavano noi consumatori di cibi precotti con il palato, cessarono bruscamente. Il motivo lo apprendemmo solo con il tempo e dopo molteplici educate telefonate.

Più tardi scoprimmo che Gregorio stava dimagrendo, che ciò aveva ripercussioni negative sul suo lavoro e che la coppia era sull'orlo della separazione. Marzia, sua compagna dai tempi delle superiori, si era convertita alla

dieta macrobiotica. La cucina era stata svuotata, ormai c'era spazio solo per i germi di piante innominabili, per il riso bollito privo di ogni condimento. Il guru dell'associazione salutistica alla quale aveva aderito la donna sosteneva che per raggiungere un livello di consapevolezza più elevato si doveva passare attraverso le bolge della privazione del gusto.

Parlare con loro significava affrontare le conferenze di Marzia riguardo alla terra quale organismo senziente, che l'umanità non aveva canini sviluppati e quindi ci si doveva considerare degli erbivori o cosa era eco sostenibile o non lo era. Si dovevano quindi abbandonare i cibi troppo elaborati perché la giusta alimentazione comprendeva solo frutta e verdura di stagione possibilmente coltivata vicino a casa.

Se non riuscivi a chiudere in tempo la telefonata, apprendevi, nell'arco di mezzora, tutte le proprietà dell'Insalata Arlecchino, panacea a ogni male. Essa consisteva in mezzo finocchio rallegrato da un mazzetto di otto ravanelli rossi, comprese le foglie verdi. Il tutto andava guarnito di spicchi d'arancia e condito con un cucchiaino di olio d'oliva. Per stuzzicare la digestione si poteva aggiungere del peperoncino sardo, più dolce di altre varietà. Cosa importante non si doveva usare il sale, perché secondo gli insegnamenti del suo maestro, quella sostanza corrodeva le ossa. Volendo si potevano mangiare anche carote, kiwi e spinaci bolliti.

L'altro giorno c'è giunta una telefonata inaspettata. Questa domenica, a mezzogiorno, saremo di nuovo loro ospiti e giudici in un'epica sfida, degna di *Mezzogiorno di*

Fuoco, fra due scuole di culinaria. La concezione gastronomica vincitrice segnerà il destino dei due coniugi e degli inviti conviviali nella loro casa.

Saremo giudici veramente imparziali? Riusciremo a valutare e godere degli impalpabili piatti esotici, ai quali non siamo usi, preparati da Marzia? O saremo irretiti dal ricordo dei succulenti intingoli di Gregorio e questo ci aprirà le porte a un futuro soggiorno nel girone dantesco dei golosi?

GG