

# RITORNO AL PASSATO

ENZO VIZZARI

**A**lcuni cuochi ci hanno creduto, ancora ci credono e continuano un coerente percorso di ricerca, di sperimentazione, di provocazione. Altri, più o meno in buona fede, dopo aver cavalcato la moda, sono ora disorientati, spiazzati: una certa avanguardia fondata sulla "chimica", sull'azoto, sul gastrovac, ma anche più semplicemente su piatti costruiti con dieci ingredienti meglio se esotici e/o stravaganti, perde terreno, non incanta più.

O incanta soltanto quella pattuglia di critici-critici pronti da anni a esaltare chi mette in tavola gadget stupefacenti anziché piatti buoni da gustare. La crisi dell'economia, e la conseguente riduzione dei budget destinati dalle famiglie al ristorante, certo stanno aiutando a far pulizia e giustizia di ristoratori improvvisati e di cuochi d'artificio.

Cucinare e servire trippa, pasta e fagioli, spaghetti al pomodoro o tajarin costa al ristoratore meno che ricercare e manipolare cappesante, astici, spigole pescate all'amo.

*(segue nelle pagine successive)*

I cuochi d'artificio, gli avanguardisti per moda e le stravaganze non incantano più. Per i costi. Ma anche per il gusto. Sì alla pasta e fagioli, no alla chimica



LATENDENZA

# Missione semplicità

ENZO VIZZARI

(segue dalla prima pagina)

**M**asoprattutto è sempre più esplicita la domanda da parte del “cliente normale” di una cucina comprensibile, meno artefatta, meno spettacolare, ma più immediatamente godibile, fatta appunto per piacere e non per stupire. I cuochi più dotati e più attenti se ne sono accorti da tempo e, in varia misura, per convinzione o per convenienza, ripensano la propria cucina, ne ridefiniscono l'identità e in molti casi si riposizionano, riscrivono i menu.

Qualche conversione, anzi: inversione di marcia a 180 gradi, è suonata premonitrice se non sospetta. Heston Blumenthal, caposcuola della cucina molecolare, quando ha aperto Dinner al Mandarin di Londra, ha creato una carta ispirata alle ricette della tradizione inglese (!?) medievale. Da noi Gianfranco Vissani s'è guadagnato l'epiteto di “furbetto del mestolino” (copyright Il Fatto Quotidiano) non solo per aver urlato, dopo vent'anni di televisione, «Basta con la cucina spettacolo», ma anche e soprattutto per aver invocato un ritorno alla cucina semplice, ai prodotti primari della terra, per aver condannato «chi per ricavare un cubetto d'anatra spreca un'anatra intera». Salvo poi reinventare una parmigiana di melanzane arricchita da mousse di liquirizia. In nome, è chiaro, del ritorno alla cucina semplice. Davide Scabin, del Combal Zero di Rivoli, al contrario, sostiene che non ci sia mai stata rottura nel suo cammino ma evoluzione consapevole: formazione classica con marcata impronta francese e forte legame con i prodotti e la cucina della sua regione (il Piemonte) nel primo ristorante; poi, fase creativa spinta con piccoli capolavori di genialità e di gusto come il cyber egg, la zuppizza, la check salad; infine, rilancio di una fruibile cucina tradizionale in chiave moderatamente creativa. Dice Scabin: «Oggi come ieri bensalderestano le mie fonti di ispirazione, che mi fanno prediligere i primi piatti, i risotti e le paste, e rinverdire i classici».

E in effetti Vialardi sarebbe fiero della versione scabiniana della finanziaria, i risotti (con carciofi

**L'evoluzione di Scabin, dall'impronta francese ai piccoli capolavori alla tradizione creativa**

**Il messaggio ai giovani: studiate, lavorate sulle basi prima d'imboccare la via dell'innovazione**

e foie gras o con lumache e aglio dolce) sono veri, canonici risotti, il soufflé di maccheroni con ragù e fonduta di Grana Padano sembra uscito da una ricetta dell'Artusi. Così come sono cammei di cucina identitaria ma contemporanea i piatti che Massimo Bottura mette in tavola a Modena alla Francescana e poi porta in giro per il mondo ripetendo il motto «Vieni in Italia con me»: cotechino al Lambrusco e sbrisolona, compressione di pasta e fagioli, tagliatelle al ragù.

Gli esempi, amplificati dai media, di Bottura e Scabin, di Massimiliano Alajmo (cannelloni croccanti di ricotta e mozzarella di bufala con passata di pomodoro) o di Mauro Uliassi (zuppa di vongole e coriandolo fresco), di Antonino Cannavacciuolo a Villa Crespi (tagliatelle di fagioli, aglio, olio e bottarga) o di Ilario Vinciguerra a Gallarate (pasta, patate e cozze), tutti protagonisti della “nuova cucina italiana”, influenzano ovviamente le scelte dei ristoratori che ogni giorno si confrontano con un mercato fatto non di sofisticati gourmet ma di persone che vogliono/devono mangiare semplice, buono, possibilmente sano e soprattutto a prezzi ragionevoli.

Ed è forte e preciso, in questo senso, il messaggio che giunge ai cuochi più giovani: studino, provino e poi dimostrino di saper praticare i fondamentali della nostra cucina prima di – eventualmente – imboccare le vie dell'innovazione. Perché, con un patrimonio di prodotti e di cultura come il nostro, c'è poco da inventare o da riscrivere, basta aggiornare tecniche e strumenti, e vivere nel tempo.

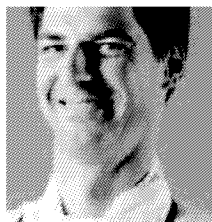
© RIPRODUZIONE RISERVATA

La maggior parte dei clienti, quelli "normali", vuole piatti comprensibili, che suscitino piacere e non stupore. E molti chef si riposizionano, riscrivendo i loro menu

Heston Blumenthal, caposcuola della cucina molecolare, ha creato una carta ispirata alla tradizione inglese medievale. E da noi Vissani invoca un ritorno ai prodotti primari della terra

## Inuovi Classici

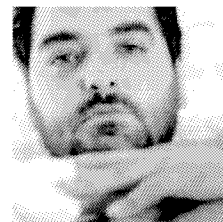
Gli innovatori  
riscrivono  
i piatti del passato



**ALAJMO**  
Cannelloni croccanti di ricotta e mozzarella di bufala con passata



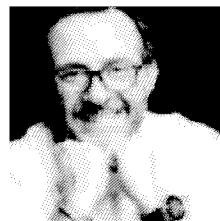
**ULIASSI**  
Zuppa di vongole veraci dell'Adriatico e coriandolo fresco



**CANNAVACCIUOLO**  
Tagliatelle di fagioli con aglio, olio e bottarga



**VINCIGUERRA**  
Pasta mista con patate e cozze del Mediterraneo



**BOTTURA**  
Compressione di pasta e fagioli; tagliatelle al ragù