



▲ PROVOCAZIONI

LA MECCANICA DEL CUOCO

Abbiamo smontato il risotto alla pizzaiola di Andrea Berton, per mostrare il lavoro di ricerca che sta in ogni piatto. Ma chi mangia in un ristorante stellato ha gli strumenti per capire quel che assaggia?

DI ANDREA GRIGNAFFINI
FOTO DI LAILA POZZO



RARAMENTE SI RAGIONA SULLE IMPLICAZIONI SEMANTICHE DI TESTI E PERFORMANCE QUOTIDIANE. IN SEMIOTICA DELLA COMUNICAZIONE, per esempio, s'insiste sul fattore della non insignificanza, nel senso che nulla è completamente non significativa e che anche il vuoto, ovvero il silenzio, comporta un'involontaria carica di significazione. Per questo motivo, è anche vero che tutto ciò che ha un significato non ne ha uno e unico ma esistono significati taciti che si muovono come satelliti, coesistenti e contemporanei, che chiamiamo implicazioni. Queste implicazioni abbracciano tutto quello che il testo non dice esplicitamente che è, a ben vedere, tutto quello che, in effetti, al testo dà sapore, e al fruitore fa percepire un gusto tangibile poiché glielo fa sembrare appropriato, veridico perché, appunto, semanticamente stratificato così come stratificata è la realtà e l'esistenza stessa. Può sembrare dunque difficile assimilare un testo alla pratica culinaria, ma ci salviamo in comer perché danzi s'è parlato di performance e, appunto, cucinare coincide con un'attività di manipolazione della materia in presa diretta: così come a teatro, durante l'attività culinaria siamo tutti protagonisti alle prese con una performance. Negli ultimi cinque anni, a questo proposito, si è assistito

In alto, pomodori datterini. Nella pagina a fianco, lo chef Andrea Berton ritratto all'esterno del suo ristorante aperto nel dicembre 2013 nel quartiere Porta Nuova, a Milano (via Mike Bongiorno, 13; ristoranteberton.com). Un esordio che è subito un successo: già nel 2014 ottiene la stella Michelin. La sua formazione è passata attraverso mostri sacri come Gualtiero Marchesi, Annie Féolde, Alain Ducasse.



Gli ingredienti del risotto alla pizzaiola di Andrea Berton: **1.** Riso carnaroli, scelto perché «ha il chicco leggermente più grande e una consistenza amidoso più adatta ai risotti». **2.** Acqua della mozzarella, in cui il riso viene messo in cottura (non viene usato il brodo). **3.** Pomodori datterini in piena maturazione. **4.** Cipollotto (o porro, a seconda della stagione), arrostito, disidratato, polverizzato. È

l'ingrediente che dà il sapore «del forno a legna della pizza». **5.** Olive taggiasche. **6.** Maggiorana, che come i pomodori, le olive e i capperi viene disidratata e polverizzata. **7.** Olio extravergine d'oliva prodotto in Sicilia. **8.** Mozzarella. **9.** Sale di Maldon, «che si scioglie più facilmente a contatto con i liquidi. È un sale saporito più che sapido, dà gusto». **10.** Pepe nero in grani. **11.** Capperi di Pantelleria.

a un'esplosione dell'interesse mediatico nei confronti della cucina, eppure raramente ci si chiede quali siano le implicazioni di una pratica tanto antica quanto specifica per l'essere umano: cosa facciamo, dunque, mentre cuciniamo? Sicuramente articoliamo ricette, programmi d'azione che sono spesso reali e altre volte solo mentali, progetti che implicano lo sviluppo di piani secondari volti a raggiungere un obiettivo finale: il piatto in questione. Ma la ricetta esige un orientamento particolare, poiché è una prassi che richiede abilità di pianificazione, e l'affinamento di un pensiero organizzato, oltre alla messa in scena di un sapere di tipo enciclopedico che sfiora moltissimi ambiti disciplinari. E così accade che prima di impastare farina, uova e acqua tiepida, per esempio, si deve aver già messo in forno la zucca per ammorbidirla e farla amalgamare, se siamo di Mantova, con la mostarda e gli amaretti. E così facendo sviluppiamo una forma di pensiero organizzata in quanto maturiamo un'aspettativa che è tanto più onirica quanto la nostra esperienza è relativa, mentre sarà più veridica se siamo massaie edotte. In entrambi i casi, comunque, nessuno dei due agenti disconoscerà il valore di un dato oggettivo: la materia prima, che è un alimento molto discusso e saltuariamente anche affrontato da un punto di vista deontologico. Infatti, dietro al semplice edonismo che si cela nella scelta di alimenti di stagione, notoriamente più intensi in aromaticità e sapore, si nasconde anche una scelta di tipo politico nonché una manifestazione di conoscenza, perché il prodotto di stagione coincide solitamente con quello a filiera corta, che rivela una mente che, appunto, non disconosce la natura degli alimenti e la loro pertinenza spazio-temporale. Ma non solo, giacché questa conoscenza abbraccia anche il ciclo produttivo, che viene selezionato non più in una maniera passiva ma, appunto, attiva e, non di meno, illuminata. In ultima analisi, saper cucinare implica anche una dichiarazione di indipendenza nei confronti del regime economico costituito, padre-padrone di bisogni indotti che non ci appartengono né, in un certo senso, ci soddisfano. Per questo motivo è indubbio che, dietro al saper cucinare, dietro soprattutto al verbo modale che accompagna la pratica in questione, si cela una forma embrionale ma vitalissima di rivoluzione. Tanto più che, alla base di una riuscita pratica culinaria, oltre alle suddette componenti, alberga anche la consapevolezza dell'impatto che, certe scelte, hanno da un punto di vista economico sui Paesi del mondo e sulla Terra stessa, mentre eleggono il cuoco consapevole ad agente, finalmente attivo, di una rivolu-



zione di cui è, più o meno consapevolmente, sia protagonista sia promotore. Passaggi che appaiono chiari, lapalissiani, eppure un'apparente e repentina iperacculturazione del cliente crea un cortocircuito tra opera del cuoco e lettura della stessa. L'agente/chef mette insieme i tasselli per un'opera compiuta che potrebbe essere messa in discussione da mille fattori, in primis emozionali, dal commensale che per fretta, noncuranza, finta perizia, eccesso di zelo, si erge a giudice, impreparato o diversamente preparato, apodittico e sentenziante. Ma sa davvero, chi siede a tavola, come leggere questa meccanica? Ha gli strumenti culturali, prima ancora che tecnici, per decostruire e, quindi, capire? Il piatto un tempo, ante Nouvelle cuisine, era in primis in Italia d'impostazione tonale: gli ingredienti trovano la loro legittimazione nel tratto d'insieme: la somma degli ingredienti è la somma del piatto. Pensiamo ai piatti da «casseruola» che sono il nostro più ancestrale segno distintivo: fusione a caldo del gusto per un unicum condensato. Con la progettazione della cucina timbrica, che sia da padella o d'assemblaggio a freddo, si vuole invece la scansione dell'ingrediente nel suo rapporto anche prossemico con gli altri. Le prospettive di lettura quindi si moltiplicano e si articolano e quello che era solo un palato deduttivo/abducente e fisico/fisiologico diventa ora un palato mentale che cerca la lettura della complessità strutturale. Somatica di cultura ed esperienza empirica sul campo. Siamo partiti da questo ragionamento per proporre il «Piatto smontato», in questo caso un signature dish di Andrea Berton, il risotto alla pizzaiola. Non solo una metronomica scansione temporale di ricettazione autoriale ma un procedimento di logica culinaria che sottende ciò che si palesa nel piatto finito. Una sintesi ideale di ingredienti che potrebbero vivere mille vite differenti ma che, grazie allo studio maniacale del dettaglio e al contempo dell'insieme, diventa quel «progetto» ideato dall'autore. Un atto semplificatorio che vuole, nelle nostre intenzioni, creare minor distacco tra chef, a volte compiaciuti della distanza che diventa barriera più che intercapedine, e clienti che vogliono a tutti i costi assurgere a fustigatori senza conoscere pensiero e progetto del piatto. Una sorta di contemporaneo dramma dell'incomunicabilità, tanto bene tratteggiata dal genio registico di Michelangelo Antonioni che purtroppo, in questi tempi convulsi e frenetici, è meno silenziosa ma più facinorosa e rissosa. L'auspicio è che si trovi una chiave di accesso tra due soggetti che possa far trionfare la cucina sia nella parte conviviale sia in quella culturale rendendola ciò per cui è nata. Un momento di felicità, di dono e di scambio.

In queste pagine, il risotto alla pizzaiola di Andrea Berton. Il primo dato è quello visivo: nell'impiattamento, il risotto rimanda ai codici visivi della pizza margherita leggermente insaporita con olive e maggiorana. Il riso carnaroli, cotto nell'acqua della mozzarella, restituisce all'occhio l'idea della pasta della pizza.

«Il passaggio più complicato», racconta Berton, «è stato riuscire a riprodurre il profumo e il sapore della pizza cotta nel forno a legna»: risultato reso possibile dal porro. «In passato avevo fatto ricette con il porro cotto nella brace, avvolto nella stagnola. Ricordavo quel profumo e sono ripartito da lì».