

A14 EMILIA-ROMAGNA. Una chef.

► RAVENNA



Il sapore della *libertà*

A14 EMILIA-ROMAGNA. Una chef.

Il patto era stato chiaro fin dall'inizio:

«Andiamo insieme una settimana in vacanza in Puglia: Salento, mare trasparente, serate folli, la *Notte della Taranta*, Lecce barocca e altre meraviglie. Ma per due giorni mi lasci fare le mie cose. Di lavoro.»

Anna aveva accettato, convinta che per una chef "lavoro" significasse infilarsi in qualche ristorante stellato e magari confrontarsi con i colleghi.





Ma non era solo questo. Per lei, il lavoro cominciava molto prima del menu e finiva molto dopo la cucina. Era imparare una nuova lingua attraverso il cibo. Camminare tra i banchi del mercato quando fuori è ancora buio, riconoscere un'erba selvatica dal profumo, sentire l'umidità per intuire la lievitazione necessaria, annusare l'olio evo e immaginare la collina.

Era venuta a prenderla a Bologna, volo in orario, atterraggio perfetto, zaini nel bagagliaio, sogni nel cassetto e ottime playlist. Non avevano sessant'anni in due ma avevano la forza e la fame di mondo di un plotone di ragazzi affacciati sul precipizio della vita.

Anna guidava, lei parlava.

Voleva raccontarle tutto degli ultimi due anni e mezzo a Vancouver. Il posto, la gente, il lavoro, qualche flirt, qualche pazzia delle sue. Vancouver è davvero lontana. Undici ore indietro, dall'altra parte del mondo. Quando qui ti svegli, lì si cena. Ma è ancora il giorno prima. Un piccolo paradosso quotidiano. Però, posto meraviglioso, tra il mare e le montagne a picco, dove al giorno di riposo bastava un'ora per trovarsi con gli sci ai piedi, e la sera si poteva bere un bicchiere guardando le onde dell'Oceano. Nei boschi vedevi passare gli orsi, in mare le foche.

Anche il ristorante che l'aveva accolta era perfetto: sessanta coperti, lunedì chiusi, pranzo veloce per i broker del distretto finanziario e cena elegante come si conviene ad uno stellato. Aveva avuto carta bianca per comporre la brigata, dai cuochi ai lavapiatti, e questo le aveva dato un vantaggio: la squadra non l'aveva solo rispettata, la stimava. E da quando aveva conquistato la stella, il rispetto si era quasi trasformato in devozione.

«Dove mi stai portando, esattamente?»

«Comacchio. Te l'avevo scritto. Non dirmi che hai ignorato anche la mappa che ti ho mandato.»

«Hai mandato un file che si chiamava *Il viaggio dell'anima*. Non mi pare molto esplicativo.»

«Appunto. Doveva incuriosirti.»

Anna sbuffò, ma sorrideva.

«Comacchio, allora. Suona bene. C'è almeno un posto dove si mangia come si deve?»

«Più di uno. E un paio dove si cucina come si respira.»

A Comacchio voleva studiare alcuni ingredienti di base per un piatto che aveva in mente di proporre da tempo. In realtà voleva omaggiare, aggiungendo una sfumatura di fusion nippo-canadese, il capolavoro di un grandissimo cuoco italiano che aveva immaginato il viaggio dell'anguilla attraverso il Po, dalle valli ferraresi fino al centro della pianura Padana.

L'anguilla veniva laccata con la saba, il mosto di vino cotto che le dava il sentore agrodolce. A creare un contrasto amaro, c'era la polvere di cipolla bruciata, affumicata ed essenziale. La polenta liquida evocava la terra degli argini dei fiumi, morbida e pastosa, mentre la mela campanina, acidissima, bilanciava i sapori. Per tentare una variante, prima doveva tornare lì.

Sedersi. Mangiare l'anguilla. Sentire il profumo della saba.

Lasciare che fosse il piatto a parlare per primo.

Presero ovviamente l'A14, l'autostrada che è la sorella dell'A1 e le scorre per un po' parallela ma sulla dorsale adriatica. Appena si entra in Romagna si devia per Ravenna e poi si arriva a Comacchio.



Maggiore Lassen
UN CUORE GARIBALDINO / 1992

La trattoria l'aveva già scelta da giorni: da Serafino sotto il ponte, consigliato da uno chef romagnolo amico suo.

Mentre avevano appena selezionato tre o quattro piatti a base di anguilla, la sua attenzione fu catturata da un disegno incorniciato appeso alla parete:

«Ma quello... sembra Pratt.» Si alzò, andò a controllare da vicino, poi fece cenno al cameriere.

«Scusi... posso parlare con Serafino?»

«Sì, è proprio un suo disegno. Me lo regalò il signor Pratt in persona, quando venne qui per documentarsi su *Un pallido sole primaverile*. La storia è vera, sa? Aprile 1945, Seconda guerra mondiale. Un ufficiale danese, Anders Lassen, guidava un reparto speciale dell'esercito inglese, con l'aiuto dei partigiani locali.

Per non farsi scoprire dai tedeschi, arrivarono di notte, cercando di farsi passare da pescatori. Usarono le stesse barche basse che si vedono ancora oggi in valle, parlavano italiano, si muovevano come gente del posto. Per un attimo sembrò funzionare. Ma i tedeschi li riconobbero. E cominciò la sparatoria.»

Lei seguiva il racconto in silenzio, mentre osservava il disegno appeso. La china, il tratto rapido, quella capacità di evocare intere storie con una semplice linea.

Quando tornò a sedersi, Anna la fissava. «Ma con tutti i piatti che ci sono... vuoi davvero mettere l'anguilla nel tuo menu?»

«Primo perché è buonissima. È una carne antica, saporita, bilanciata perfettamente tra



il magro e il grasso. Poi perché l'anguilla è un animale resistente, che lotta. Sfugge, si infila nei fondali, cambia direzione.»

Il primo piatto arrivò poco dopo. Il profumo della saba si sollevò come un vapore lento, mischiandosi all'odore del legno e della brace.

Fu in quel momento che pensò ai pescatori. A quelli veri, che da secoli tirano su anguille dai canali nebbiosi.

A quelli finti, che una notte di guerra provarono a passare inosservati.

Forse anche lei, quel giorno, era lì per pescare. E l'anguilla, sfuggente e resistente, era la preda giusta.

Tornò a fissare l'amica.

«Eugenio Montale le dedicò una poesia che a un certo punto dice:

l'anima verde che cerca

vita là dove solo

morde l'arsura e la desolazione,

la scintilla che dice

tutto comincia quando tutto pare

incarbonirsi, bronco seppellito;

l'iride breve, gemella

di quella che incastonano i tuoi cigli

e fai brillare intatta in mezzo ai figli

dell'uomo, immersi nel tuo fango, puoi tu

non crederla sorella?

La puoi cucinare in mille modi ma io so che ci metterò vicino delle foglie croccanti, pensavo al shiso e a del riso a sostituire la polenta».

Serafino offrì alla chef una buona bottiglia di Verdicchio che secondo lui era perfetta per esaltare quelle carni. Forse anche perché aveva intuito nella collega lo stesso amore per Hugo Pratt si sedette a tavola con loro e catturò le ragazze con i racconti della Romagna e le leggende delle valli di Comacchio, le rane fritte, lo squacquerone, il granchio blu.

Finita la cena andarono a dormire nella locanda proprio sopra la trattoria. Lei doveva recuperare troppe ore di fuso. Anna, invece, si mise davanti al computer per sistemare una presentazione, qualcosa che, se andava bene, le avrebbe permesso di lavorare meno e viaggiare di più. Fu una notte silenziosa, interrotta solo dal rumore lontano dell'acqua nei canali. La mattina dopo, di buon'ora, ripartirono verso Cervia.

Da Comacchio a Cervia è poca strada.

«Perché le saline?» chiese Anna. «Che elemento è il sale, e perché è così importante?»

«Il sale non è un ingrediente né un elemento. Il sale è semplicemente l'equilibratore di ogni piatto. Bilanciare bene il sale ti porterà all'esaltazione di ogni materia prima. Troppo poco o troppo non vanno bene. È la miccia. È il detonatore. Fa esplodere il sapore di un pesce, una verdura, una salsa.»

Anna annuì, e lei continuò, quasi tra sé:

«Il sale è tutto. Quando uno lavora, gli danno il salario, pensa a quanto era considerato nell'antichità. Il sale era il principale mezzo di conservazione alimentare, era merce di scambio, era medicina. I Romani ci hanno fatto una strada per andare a prenderlo qui sull'Adriatico, la Salaria. Finisce poco più giù ad Ascoli. Dove andremo stasera.»



Per girare nel Parco — più di ottocento ettari di saline — affittarono due biciclette al mattino presto, appena aperti i cancelli, quando il sole non è ancora alto e i colori sono meravigliosamente forti. Tra le saline, perfettamente squadrate come una gigantesca tavola da scacchi, gli stagni con i fenicotteri rosa e gli aironi bianchi, le montagne di neve che neve non era, i salinari al lavoro con rastrelli e secchi come fossero operai di un secolo fa, o i cercatori d'oro del Klondike, le due amiche correvano e giocavano in un labirinto di emozioni. Come quando erano bambine a scuola e le maestre le portavano sui colli bolognesi a visitare fattorie biologiche e allevamenti di mucche e di cavalli e loro correvano senza nessuna paura. Forti come solo in due si sa essere.

Niente di più utile del sole e del sale, scriveva Plinio il Vecchio.

E quella mattina c'erano entrambi. A infiocchettare un'ultima giornata di lavoro che assomigliava moltissimo alla prima di vacanza.

«Ora dove si va?»

«Sempre qui vicino, a Forlimpopoli a pascolare per le vie del borgo dove è nato un genio della cucina: l'immenso Pellegrino Artusi. Tu impazzisci per Italo Svevo e hai un'ossessione per James Joyce. Il mio classico è *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Ne ho una copia sulla mia piccola libreria a Vancouver. A volte la apro, scelgo una ricetta. Non per rifarla, ma per controllare che ci sia.»

Fece una pausa.

«Mio padre, se si parlava d'amore, faceva la stessa cosa con Dante. Doveva correre alla *Divina Commedia* e aprire l'Inferno al quinto canto. E così si assicurava che quella meravigliosa sentenza sull'amore fosse sempre lì, tra quelle pagine.»

«Amor ch'a nullo amato amar perdona / mi prese di costui piacer sì forte / che, come vedi, ancor non m'abbandona. Lo vedi che me lo ricordo ancora?»

«Bravissima, eri forte in Italiano». Certi versi non si dimenticano. Come certi sapori.

A parte la devozione della chef, Artusi è una istituzione.

Un simbolo di quella che oggi chiamiamo resilienza. Scrisse la prima edizione del manuale nel 1895 ma nessun editore volle pubblicarlo e così pagò di tasca propria la stampa. Poi seguirono altre quindici edizioni sempre pagate da Pellegrino che evidentemente e ostinatamente credeva di avere in mano un successo potenziale.

Quale autore oggi, dopo un rifiuto peraltro sgarbatonei modi, insisterebbe così tanto per quindici anni? Ma Pellegrino aveva ragione. Nel 1900 finalmente l'editore Bemporad ne stampò nove edizioni e il numero di ricette era passato dalle 475 della prima edizione alle 790 dell'ultima. Dopo Bemporad arrivò Salani: dal 1908 al 1987 lo ristampò 23 volte, un milione e mezzo di copie vendute solo in Italia e tradotto in sei lingue.

Uno tosto, dunque. Non a caso da bambino lo chiamavano *Buratèl*, — piccola anguilla —, perché era uno resistente, l'unico maschio di cinque fratelli ad essere sopravvissuto alla nascita mentre le sue nove sorelle vissero tutte felici e contente.

Fu lui a codificare e classificare per primo la cucina regionale italiana. Lui che forse non ha mai cucinato nemmeno un uovo o una porzione di riso bollito.

«Mi ricordo che durante il Covid ho ripreso in mano quel volume più grosso del dizionario d'italiano», disse la chef. «Non per cercare una ricetta, ma per perdermi dentro l'incredibile varietà e qualità dei contenuti. Se la creatività è imparare e poi dimenticare tutto, allora l'Artusi è la bussola da cui ogni

cuoco dovrebbe partire per trovare la propria rotta.»

Forlimpopoli era, per lei, una specie di piccolo museo a cielo aperto dedicato ad Artusi.

La casa natale, la biblioteca, il centro studi, la piazza: tutto sembrava respirare la stessa aria che, in un'altra epoca, aveva ispirato il suo autore preferito.

Quando aveva terminato il liceo sapeva già che si sarebbe messa il grembiule. Tutti i suoi amici si iscrivevano all'università più per inerzia che per convinzione ma lei aveva le idee chiare. Dopo una parentesi di sei mesi — viaggiando fino alle isole del Pacifico sulle tracce di Corto Maltese — chiese a suo padre i soldi per una scuola professionale. Poi vennero gli stage, pagati una miseria, e la gavetta vera: il primo contratto con la trattoria da Osvaldo dietro piazza Maggiore, una decina di ore al giorno per poco meno di mille euro a far la seconda di un cuoco stanco e avvinazzato. Ma a lei stava bene così, non

sentiva la fatica, le gambe funzionavano e l'unica abitudine irrinunciabile era la lunga doccia serale, anzi notturna, per levar via il grasso dai capelli e la fatica dal cervello. Poi si andava a vivere o a dormire, non importava. Quello che le cambiò la vita fu la visita di uno chef importante che quel giorno passò per un piatto di pasta nella trattoria del suo amico Osvaldo. Lei era sola in cucina e lui chiese le tagliatelle.

«Ma chi le ha fatte le tagliatelle?»

«Le ho fatte io, non andavano bene?»

«Hai tirato la sfoglia come nemmeno le *sfogline* sanno fare.»

Poi lui chiamò Osvaldo, gli chiese il permesso e si portò via, come un attento e smaliziato mercante d'arte, quel quadro prezioso e sconosciuto. Dopo otto anni alla sua corte, lui l'aveva premiata mandandola a Vancouver dove aveva una partecipazione al nuovo ristorante che faceva cucina italiana rivisitata. Un anno e mezzo dopo, lei lo aveva ripagato con una stella Michelin.



Ecco perché quella gita a Forlimpopoli era, per lei, un pellegrinaggio laico. Un'ora era più che sufficiente.

«Andiamo a pranzo a Riccione, ho voglia di piadina.»

Anna imboccò di nuovo l'A14: Cesena, San Mauro Pascoli, Santarcangelo, Coriano, quanti ricordi di posti di famiglia, le vacanze al Bagno 6, i primi sguardi, le comitive, il biliardino e il ping pong, le serate in discoteca, l'amichetto a San Patrignano, il papà che la portava da Tonino Guerra a sentir leggere poesie.

La piadina è un po' come la carta di un regalo. Gli conferisce amore, eleganza, sorpresa. Un bel pacchetto a volte è meglio del suo contenuto o quantomeno ti stupisce di più. Lei aveva imparato a tirare la sfoglia della piadina — e anche quella della pasta all'uovo — da sua nonna Riri. Quando aveva cinque anni, anziché darle un videogioco o farla sedere davanti alla tv, si metteva paziente con lei sul tavolo di marmo a mescolare acqua e farina, a spiattellare col mattarello e poi a mano. Tira e tira, la sfoglia aveva un momento in cui ti diceva che era pronta: quando si vedeva in trasparenza la fede nuziale della nonna. Era tutto oro quello che lei vedeva luccicare. La nonna le strizzava l'occhio e lei sorrideva.

Poi, e questa è un'altra meravigliosa libertà, dentro ci puoi mettere di tutto: dal crudo con lo squacquerone alla salsiccia con cicoria, dallo stracchino e rucola al pollo in insalata. A Vancouver le serviva come antipasti delle versioni molto piccole, da due bocconi al massimo, ripiene di humus, pomodori secchi e olive kalamata. Oppure una in stile *cheviche* con avocado e spigola marinata con il succo di *kumquat* e un po' di peperoncino fresco. Insomma era come il pane artigianale di Altamura, il *chapati* indiano, il *pão de queijo* brasiliano, l'*himbasha* eritreo.

Farlo a mano e poi mangiarlo le dava un senso di potere discreto e delicato. Non il potere arrogante che si ha all'inizio quando si centra un successo, ma quello ad uno stadio superiore, più consapevole e un po' più vicino al Nirvana o, se preferite, all'Umami. «Quando parlo ai ragazzi che lavorano con me cerco sempre di spiegare che cucinare in un tre stelle Michelin o in un food truck è, in fondo, la stessa cosa. La differenza la fanno solo la qualità degli ingredienti, la precisione dei gesti e l'amore nel rispettare i processi. Il resto è cornice.»

Pensava, mentre assaporava quella delizia, ai ragazzi che l'ultimo giorno di scuola, al suo liceo, tiravano acqua e farina per una goliardica abitudine. La stessa acqua e farina con cui potevi creare decine, centinaia di piatti semplici o complessi ma sempre capaci di essere straordinari.

Verso la Puglia, ma con un'ultima deviazione: «Vorrei fermarmi ad Ascoli Piceno per mangiare le olive ascolane.»

«Anguilla, sale, piadina... e adesso pure le olive?»

Lei sorrise. «L'oliva ripiena per me è la perfetta unione di miseria e nobiltà. È un piccolo capolavoro di recupero: quello che altrove sarebbe scarto, qui diventa ripieno. Non esiste una sola ricetta canonica, e questo mi piace ancora di più: ogni famiglia, ogni cuoco ha la sua versione. Se il raviolo è un contenitore di idee, l'oliva all'ascolana è un contenitore di dedizione, un ingegnoso modo per sostituire qualcosa di non appetibile come il nocciolo con un goloso ripieno che esalta uno degli alimenti più preziosi che ci siano in natura: l'oliva. Come sempre, pazienza, dedizione e amore sono più importanti degli ingredienti stessi per la preparazione.»



A14 Bologna-Taranto / Viadotto Cerrano

Il Conero era bellissimo lì a sinistra e il mare era una specie di coperta rassicurante. Già si immaginava con un buon aperitivo in piazza ad Ascoli con le sue olive. Le venne in mente un libro che suo padre le aveva regalato tempo fa: *Cucinare con Corto Maltese*, una raccolta di ricette dai porti più o meno esotici dove aveva attraccato il marinaio. Non ricordava però che ci fosse qualcosa sulle olive ascolane. Forse no.

Fu una cena molto divertente, col tramonto, il mare e un pugno di progetti da raccontarsi. I progetti sono sempre molto meglio dei ricordi e a trent'anni hai una quantità di idee che ti viene mal di testa solo a metterle una dietro l'altra. Le olive erano deliziose, ma anche le zucchine fritte e la crema fritta.

Quando ripartirono, le colline teramane le accompagnarono verso sud. «Qui fanno il

miglior Trebbiano d'Italia» disse lei. «Ne ho prese sessanta bottiglie per il ristorante: tra i bianchi sono in cima alla mia classifica.»

C'era ancora luce quando attraversarono il viadotto Salinello, elegante come certe canzoni dei Led Zeppelin che avevano imparato ad amare dai propri genitori. *Stairway to Heaven*, pensò Anna, era la colonna sonora perfetta per quel momento. «Pronta per la Puglia?» chiese la chef.

«Prontissima. Metto un po' di musica.»