

1/24

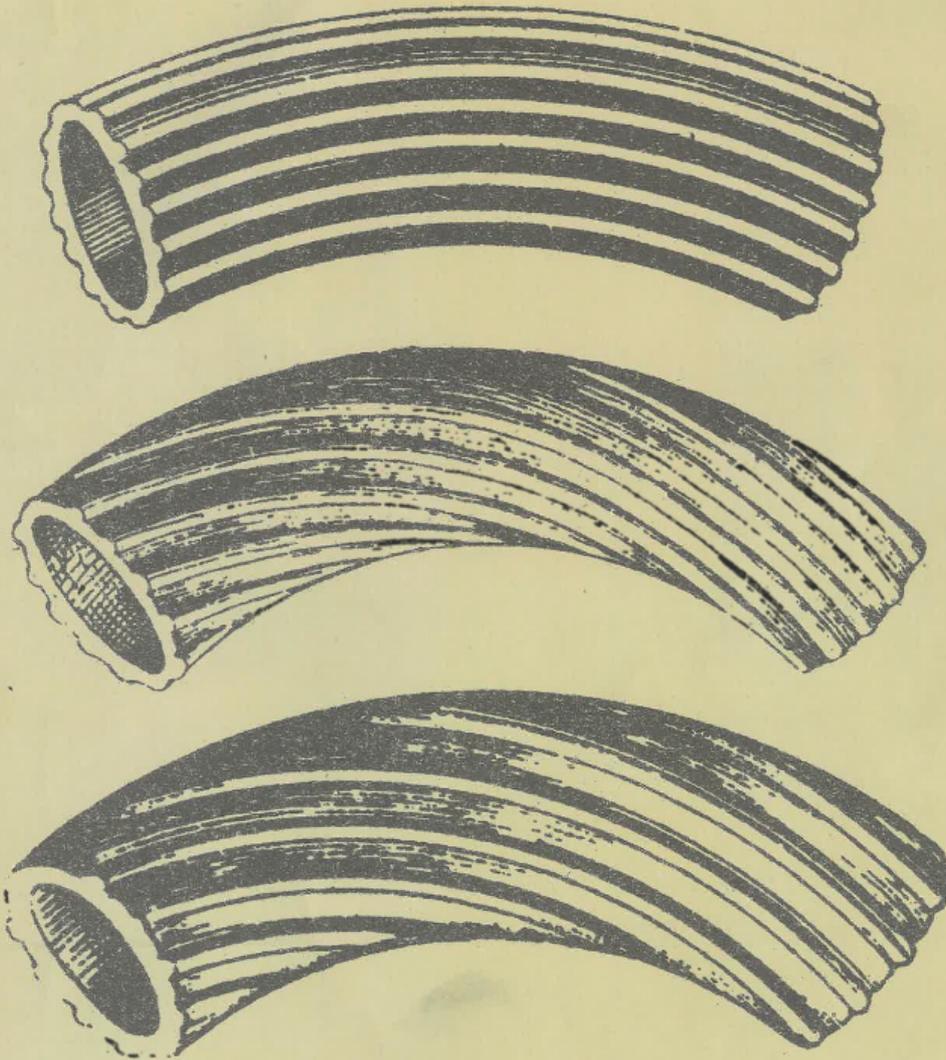
Novembre
Trimestrale
edizione limitata

euro 10



La Gola

Giornale del cibo e delle tecniche di vita materiale



Gianni Sassi e Massimo Dolcini

I nuovi cibi • Questioni di etichetta • La forma dell'Acqua
Meunier • Gusto e AI • Nutrirsi di poesia • Pietro Leemann

1956

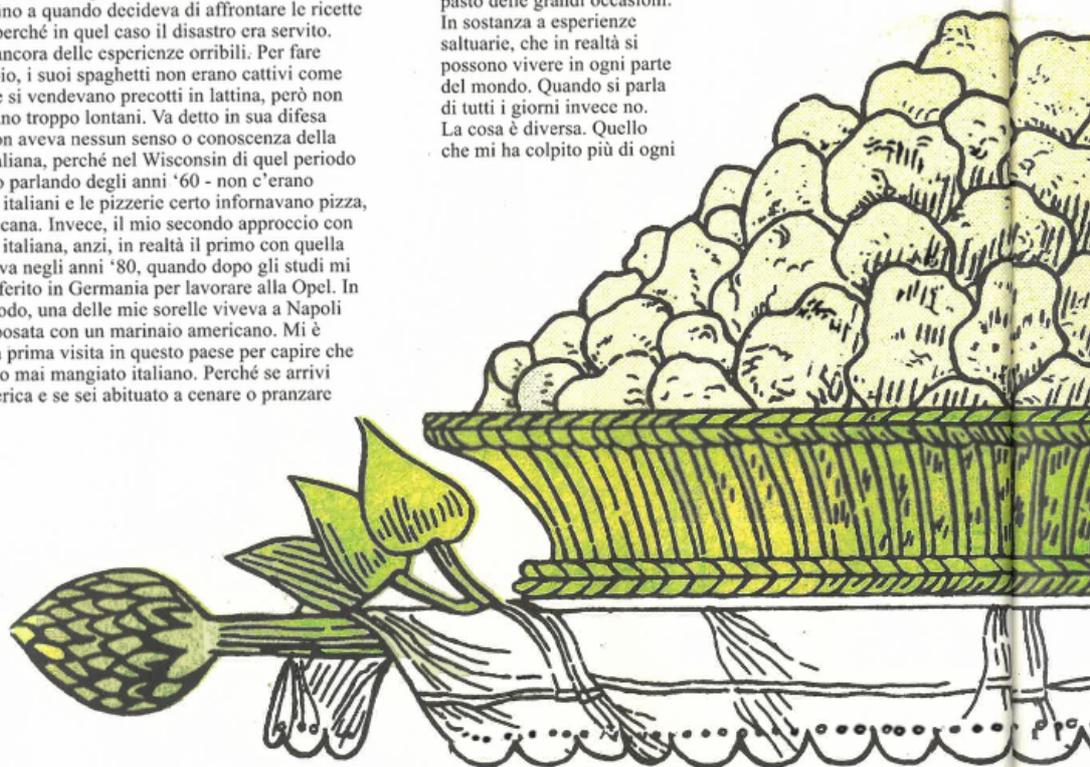
Scrivere questa storia in italiano

per me è un sollievo, perché è solo in questo modo che avrò la certezza di tenere all'oscuro le mie sorelle da quel che svelerò adesso.

E cioè che la mia prima esperienza con la cucina italiana è avvenuta in gioventù per mano casalinga di mia madre, che italiana non era. Lei era un'ottima cuoca, tutti i piatti della tradizione americana le venivano benissimo e ho ricordi fantastici dei suoi pranzi per il giorno del Ringraziamento. Come molte donne americane, seguiva un po' quella filosofia del tanto più è importante il pranzo, tanto più una pietanza deve stare in forno. Un concetto che funzionava, anche a prescindere dal forno. O almeno era così fino a quando decideva di affrontare le ricette italiane, perché in quel caso il disastro era servito. Ricordo ancora delle esperienze orribili. Per fare un esempio, i suoi spaghetti non erano cattivi come quelli che si vendevano precotti in lattina, però non ci andavano troppo lontani. Va detto in sua difesa che lei non aveva nessun senso o conoscenza della cucina italiana, perché nel Wisconsin di quel periodo - e stiamo parlando degli anni '60 - non c'erano ristoranti italiani e le pizzerie certo infornavano pizza, ma americana. Invece, il mio secondo approccio con la cucina italiana, anzi, in realtà il primo con quella vera, arriva negli anni '80, quando dopo gli studi mi sono trasferito in Germania per lavorare alla Opel. In quel periodo, una delle mie sorelle viveva a Napoli perché sposata con un marinaio americano. Mi è bastata la prima visita in questo paese per capire che non avevo mai mangiato italiano. Perché se arrivi dall'America e se sei abituato a cenare o pranzare

nei ristoranti italiani, sei vittima di una realtà distorta, piena di aglio, pesantissima e con lasagne dappertutto. Per arrivare alla vera comprensione della vostra cucina però ho dovuto aspettare il 1985, quando mi sono trasferito a Torino per lavorare alla Fiat. Per me si è trattato di una sorta di evoluzione, accompagnata da una grande scoperta: quella della quotidianità a tavola. Mi spiego meglio. Quando si parla di grandi piatti, l'immaginario conduce subito a un ristorante e al pasto delle grandi occasioni. In sostanza a esperienze saltuarie, che in realtà si possono vivere in ogni parte del mondo. Quando si parla di tutti i giorni invece no. La cosa è diversa. Quello che mi ha colpito più di ogni

altra cosa, considerando che a tavola sono una persona molto semplice, è la cucina italiana di tutti i giorni: sorprendente e perfetta. Una sensazione che in seguito, ho scoperto non essere solo mia. Ricordo un'occasione in cui ero a pranzo in un ristorante stellato francese. Lo chef, dopo aver elencato una serie di piatti e specialità della loro tradizione, finì col dire: «Io però ogni giorno mangio italiano». E una ragione c'è. Qui in Italia l'equilibrio tra



l'eccellenza da ristorante e quello che si può fare a casa è maggiore. Altrove, come a esempio in Cina, l'esperienza di alto livello che si può fare in un locale è impossibile da replicare tra le mura domestiche, anche per i cinesi stessi. Lì, se si desidera trascorrere una bella serata, si cena fuori, mentre in Italia lo si può fare anche a casa. Tutti i giorni. Ricordo benissimo quando, appena arrivato a Torino, un amico mi invitò a casa sua proponendo un piatto di pasta per pranzo: quando aprì la credenza, si svelò una quantità infinita di tipi, formati e dimensioni. Ognuna per un condimento diverso. Sembrava uno scherzo. È stata una scena bellissima, anche perché così lontana dal mio pensiero di allora, e forse anche di

oggi. Ora però passiamo al presente. Dopo quei primi anni torinesi e dopo la lunga esperienza in Germania alla Bmw (dal 1992 al 2009, Ndr), ho deciso di lasciare la dirigenza del design del gruppo tedesco e di trasferirmi in Italia, per aprire la Chris Bangle Associates, il mio studio indipendente di progettazione e consulenza. Scegliere l'Italia è stato per certi versi inevitabile, perché io sono americano, mia moglie Catherine è svizzera, ma noi, insieme, come coppia, siamo italiani. E qui ho sperimentato il terzo

incontro con quella cucina che ormai sentivo anche un po' mia. Pur essendo fan di Torino, avevamo bisogno di spazio, natura e montagne ben in vista, così siamo arrivati a Clavesana, nelle Langhe. Qui, al di là di tajarin e vitello tonnato, che ormai sono i piatti con i quali misuro la bontà di un ristorante, ho scoperto due cose. La prima è che, anche se mi sto appassionando allo chardonnay della zona, sono un fan del dolcetto di Dogliani, nonostante il suo non essere dolce e l'essere, almeno per me, uno scioglilingua. La seconda invece è il concetto di agriturismo, e sto parlando di strutture che sostengono il loro menu con una produzione propria,

che hanno un rapporto speciale con la materia prima e che riescono a trasmetterti quella meraviglia che è la loro passione per la cucina. È per questo che non capisco proprio come sia possibile prendere anche solo in considerazione l'idea di realizzare in queste terre una discarica per lo smaltimento di rifiuti, anche pericolosi. Per ultimo, non posso fare a meno di chiudere questo racconto omaggiando i due alimenti che amo di più della cucina italiana. Uno è il gelato: non so perché ma qui in Italia è diverso da ogni altro posto. L'altro è il caffè, perché qui è il migliore in assoluto. Lo è talmente tanto che mio figlio, per descriverlo, si limita a dire: «Tanto più ti allontani dall'Italia tanto più latte devi mettere nella tazza».

Chris Bangle
Designer

