

La Torah a Milano parla di pesce livornese

Cosa fanno un ebreo, un'americana e un italiano in una cucina romana? Sembra che l'inizio di una storia dal finale forse ironico forse inquietante. Invece, dietro ai fornelli, i tre semplicemente cucinano e dedicano il loro tempo all'approfondimento delle ricette della tradizione romana. Interpreti nella stessa città della medesima cultura gastronomica, le loro diverse storie di vita estendono quotidianamente i limiti dettati dall'appartenenza a un territorio.

Mona Talbott, chef americana proveniente dalla scuola di Chez Panisse, il ristorante di Alice Waters che ha percorso i tempi diffondendo concetti quali *cucina di territorio* e *chilometro zero* alla fine degli anni sessanta, è responsabile della mensa all'American Academy in Rome. La dimensione della mensa le è congeniale: "Amo la cucina di tutti i giorni, non mi piace lavorare per occasioni speciali con ingredienti costosi e ricette complicate. È il rapporto quotidiano con le persone che mangiano il tuo cibo a stimolarti nel cercare uno stile semplice che si basi sui migliori ingredienti di stagione". In effetti, è proprio la scelta delle materie prime impiegate in cucina che caratterizza questa mensa particolare dove è bandito qualsiasi tipo di cibo precotto e tutte le materie prime provengono da piccoli produttori. Quando Mona è arrivata in Italia, prima di accendere i fuochi della cucina, ha passato mesi a cercare contadini e allevatori che potessero fornirle prodotti eccellenti.

Riccardo Di Giacinto è tornato di recente nei luoghi dove è nato e cresciuto. Giovane chef di talento, nel suo ristorante propone piatti ispirati alla tradizione capitolina, ma la sua cucina è contaminata da una lunga esperienza all'estero con cuochi importanti come Marco Pierre White e Ferran Adrià. Quest'ultimo è celebre per aver portato la tecnologia in cucina proponendo cibi dalle forme e consistenze impensabili fino agli anni novanta. Come possono conciliarsi queste esperienze con la tradizione romana che Riccardo interpreta nella sua cucina? "È sulla mia identità di persona cresciuta nella campagna romana che ho costruito e filtrato le tecniche sofisticate apprese in giro per l'Europa".

Un cuoco torna nel territorio dove è cresciuto e ha imparato a cucinare portando con sé le tecniche di cucine europee all'avanguardia, una cuoca americana arriva in un paese dalle antiche tradizioni culinarie e ne interpreta l'essenza. Qual è la reazione di chi mangia il loro cibo? "Certe persone iniziano ad apprezzare i classici della cucina romana, quelli fatti con le interiora o le parti meno nobili dell'animale, quando assaggiano i miei piatti". Potere della tecnica che Riccardo applica con sapienza alle antiche ricette della città: "Mettersi in discussione, uscire dal territorio, fare esperienze. Non sono gli ingredienti che mancano in Italia, ma se a questi applichiamo le tecniche dei grandi cuochi, allora si possono regalare emozioni in cui il territorio è ulteriormente valorizzato da sapienze anche molto distanti dalla nostra cultura". All'American Academy, Mona cucina per Americani e per Italiani e le reazioni al suo cibo sono opposte: "I primi si mettono nelle nostre mani, sono disponibili alla novità, partono con l'idea che in Italia si mangia bene e che anche un non-italiano possa essere interprete della cucina locale. Al contrario, gli Italiani sono più diffidenti. Al mio arrivo non sembravano affatto convinti che un'americana potesse cucinare i piatti della loro tradizione."

Giovanni Terracina è il titolare di un'importante azienda di catering capitolina. Molto più romano di tanti residenti nella città eterna, la sua famiglia è parte della comunità ebraica di Roma dal 1555 circa. Giovanni è ebreo e dunque ogni giorno si sforza di seguire alla lettera la kasherut, l'insieme di regole alimentari codificate nella Torah. Da sempre dietro i fornelli, la storia delle tradizioni gastronomiche lo appassiona soprattutto in relazione alla cultura ebraica radicata nella sua città: "La cultura ebraica e le tradizioni legate alla gastronomia sono

costantemente in contatto con la storia della città di Roma, mi piace usare la metafora dei *vasi comunicanti* per descrivere questo scambio costante. Cucinare con gli ingredienti locali in ottemperanza alle regole religiose è da sempre un tratto distintivo del nostro popolo”.

Mona e Riccardo concordano su un punto, la tecnica messa al servizio degli ingredienti e delle sapienze tradizionali non può che migliorarle. Ma la tecnica non è l'unico elemento: nella cucina di Mona come in quella di Riccardo c'è una certa libertà nella preparazione di ricette tradizionali. All'American Academy, la decisione di mettere la maggiorana invece del basilico in un pesto alla maniera genovese è presa con leggerezza, mai con incoscienza, e i risultati sono notevoli. Tuttavia questa libertà, queste microvariazioni applicate ai piatti della tradizione non vengono accolte con favore dai commensali italiani: “Continuano a chiedermi di cucinare piatti semplici e non amano le novità”. È su questo forte senso d'identità che secondo Riccardo bisogna riflettere: “Questo è il limite e il valore della nostra cultura, se Ferran Adrià avesse iniziato la sua avventura a Roma sarebbe stato considerato un eretico e avrebbe chiuso dopo pochi mesi. Certo in Spagna non mancano le tradizioni culinarie, ma qualcosa deve essere diverso se negli ultimi anni è nata e si è consolidata una nuova prospettiva sul cibo”.

Giovanni è testimone di questa tendenza all'interno della comunità ebraica. Seppure molti ebrei romani hanno un contatto diretto con Israele, e in alcuni casi parte delle loro famiglie si sono trasferite lì, l'eredità trasmessa sulla tavola non è molto influenzata da questa finestra aperta su un paese ricco di tradizioni e ingredienti esotici: “Forse proprio tra noi ebrei è più difficile che s'insinuino novità che deviano dalle tradizioni gastronomiche locali: è vero che alcuni tornano da Israele con spezie e ingredienti particolari, ma forse è ancora più rilevante che persone ormai residenti da quelle parti si fanno mandare ancora ingredienti italiani”.

Secondo Riccardo sono i sapori del territorio che concorrono a creare questo forte legame: “Sono gli ingredienti che fanno la differenza. Nel resto d'Europa è capitato molto raramente che assaggiassi una verdura e restassi sbalordito”. Mona, dopo tre anni di permanenza in Italia, è ancora incredula: “È vero, gli ingredienti qui sono unici, quando torno a New York sono eccitata all'idea di poter mangiare tutte le cucine del mondo, ma dopo qualche giorno il mio palato è affaticato e sogno borlotti, farro e verdure”. E Giovanni: “Uno dei nostri piatti classici del sabato, quando per gli ebrei è vietato cucinare, è il muscolo di manzo stracotto con la cipolla e il pomodoro. Il piatto si prepara venerdì prima del tramonto facendolo cuocere per ore, poi si lascia su una piastra elettrica che lo tiene al caldo per tutta la giornata seguente. Ecco, se dovessi scegliere tra tante specialità questa è la preferita: solo tre sapori, ma così marcati che entrano nell'anima”.

L'ambiente e il territorio, la tradizione e l'identità. Seppure a volte la resistenza al cambiamento rallenta il flusso delle contaminazioni, da sempre la cultura culinaria vive di questi elementi e delle loro interazioni, quei “vasi comunicanti” citati da Giovanni che creano curiose stratificazioni giocando con la storia e la geografia: “Mi ricordo quando a Milano in un ristorante di pesce ho notato sul menù il Caciucco, la celebre zuppa di pesce livornese. Ho chiesto al cameriere come la preparavano, la risposta è stata quasi istintiva: “Esclusivamente con pesce che ha squame e pinne””. Proprio come ordina la Torah.

Letture:

Alice Waters, *The Art of Simple Food: Notes, Lessons, and Recipes from a Delicious Revolution*,

Clarkson Potter, 2007

Autori Vari, *Buon Appetito, Beteavon*, GP, 2010

Mona Talbott, *Biscotti: Recipes from the Kitchen of The American Academy in Rome, The Rome Sustainable Food Project*, Little Bookroom, 2010

Oretta Zanini De Vita, *Il Lazio a tavola. Guida gastronomica tra storia e tradizioni*, Alphabyte, 1994