la CRONACA di RAVENNA

Sopra le righe

23 Luglio 2020

"Siamo all'anno zero, anche delle scienze in cucina"

A Franco Chiarini (da Ravenna), il premio Marietta di Casa Artusi

23 Luglio 2020 *Domenica 2 agosto Franco Chiarini riceverà a Forlimpopoli il Premio Marietta di Casa Artusi. Chi è Franco Chiarini? Una vita che meriterebbe una biografia, un nome intrecciato a quelli di Arcigola, Slow Food, Accademia della cucina, CheftoChef emiliaromagnacuochi, Ravenna Food, un 'teorico' dell'enogastronomia con una grande dose di pragmatismo, 'inventore' di manifestazioni di successo, sommelier Ais, collezionista di menù e segretario dell'Associazione Internazionale Menù Storici... sicuramente avremo dimenticato qualcosa (!).*
Ecco il suo commento.

Un premio, un premio che ha una storica ricorrenza e 'assegnato' da un ente di prestigio, quando la dizione è 'ad honorem' ha sempre un sapore di 'premio alla carriera'.
E poiché la mia carriera è stata di contabile pubblico, forse vi siete rivolti cortesemente a me per rispetto a una età che comunque è nulla (per ora) in confronto a quella veneranda raggiunta (e in che tempi!) dal grande Pellegrino, per non parlare dell'adorabile Marietta (Maria) a cui vengo accomunato oggi. Io leggo Erasmo come lei, ma non ricordo di avere rilasciato interviste a 'La Cucina taliana', in rinnovato spolvero, men che meno a 72 anni! (*ndr: Marietta Sabatini e Francesco Ruffilli erano i cuochi di Casa Artusi*).

In effetti sì, anch'io, più che cucinare faccio un po' di spesa, pulisco verdure e preparo tavola, rassetto, servo con discrezione. Mentre è più il nostro Francesco (Lella, mia moglie), con la complicità dei suoi parenti piemontesi e francesi, passando attraverso alla cultura del vino (come del resto il percorso della grande ristorazione romagnola nata nel secondo dopoguerra), che mi ha fatto conoscere la tavola... più che i fornelli.

E così mi trovo ancora a fianco un gastronomo piemontese, ben più importante e titolato di me, che ascolto sempre volentieri ogni estate al forte di Fenestrelle quando presenta libri e racconta aneddoti a un tiro di schioppo dalla casa di vacanze di mia moglie. E ora, con un po' di snobismo, il mio primo giudizio positivo su di una cucina è l'assenza del fuoco... tranne che per il 'testo' di quella atavica piadina cosi 'trascurata' da Pellegrino.

Ma chiudendo qui con il passato vediamo quali piste mi auguro per il futuro. E non solo mio

ovviamente, almeno spero.
Siamo all'anno zero, siamo sempre all'anno zero per chi, seppur intrisi di un passato di cui siamo inevitabilmente costruiti, crede nell'innovazione continua, specialmente ora che gli strumenti culturali di tutto il globo, tecnici e tecnologici sono più che mai alla portata.
Non c'è altro da fare che mixare saperi e progettare. E progettare il futuro è anche, beninteso, come diceva qualcuno al tempo di Artusi, guardare le cose con occhio diverso, anche il passato. Come del resto ha sempre fatto Pellegrino che, come ha rilevato acutamente l'altrettanto grande 'Alberto da Como', non ha bisogno di usare il termine 'tradizione'.E se posso citare un altro vostro 'scienziato', lo storico 'Massimo da Imola', si può tranquillamente anche per il futuro ricercare inevitabili identità, purché si tenga conto dinamicamente delle tante (e oggi innumerevoli) variabili costitutive.

I menù: la mia passione, come allievo privilegiato del Presidente di 'Menù Associati' Maurizio Campiverdi, il cui testo enciclopedico in uscita spero possa essere presentato in anteprima presso questa importante istituzione che ha antenne mondiali come la sua opera.
Ebbene, si tratta, con molta umiltà, di riscrivere pezzi della gastronomia di questi ultimi due secoli con l'analisi delle centinaia di migliaia di pranzi veri delle nostre collezioni. Traslocare quindi il menu in piatti, i piatti in ricette e in contesti culturali spaziali e storici almeno della nostra Europa.

Silverio Cineri, dopo l'amico Domenico Musci che aveva aperto questa strada in Piemonte (guarda caso) lo sta facendo per la Romagna. E tra il servizio 'alla russa' e 'alla francese' mi raccontava pochi giorni fa che nel '600 il grande Bartolomeo Stefani, cuoco bolognese, aveva già servito singoli piatti in successione...

Come ci insegna il vostro 'Piero da Rimini', per sfuggire alla retorica della 'romagnoleide' occorre conoscere la storia dei nostri piatti senza ritenerli sempre uguali a se stessi e sempre esistiti.
E la 'cucina di casa', CasArtusi insegna, e ora in ripresa di attenzione verso nuovi possibili orizzonti, è fondata sostanzialmente più sulle ricette che non sui menù... ma la modernità, nella sua nuova complessità, abbisogna soprattutto di concetti per non legarci 'mani e bocca' a un passato irripetibile e per non andare alla mercè di mode effimere e disconnesse.

Prima o poi doveva succedere: qualcuno, da tempo 'marmugnavo', dovrà ben cominciare a occuparsi, anche come legislazione, della gastronomia, della cucina, delle scienze in cucina. Lo slogan 'il cibo in costituzione' lanciato dalla ministra Bellanova vuol dire questo, con un'ampio spettro che va dal cibo come diritto al sostegno alla educazione alimentare.
Così l'articolazione istituzionale oltre al sostegno e alla valorizzazione dei prodotti alimentari dovrà avere anche politiche gastronomiche: a quando il primo assessore alla gastronomia?

I cuochi, coloro che rendono il cibo buono ed edibile, sono oggi al centro di filiere complesse sia verticali/tayloristiche (come produzione, trasformazione, distribuzione, ristorazione, consumo) sia orizzontali con le mille connessioni con la medicina (nutraceutica?), la formazione, la ricerca, la scienza, la comunicazione, il design, l'urbanistica... il paesaggio).CheftoChef emiliaromagnacuochi ha accettato la sfida per far sì che la Regione Emilia-Romagna possa costituire campo sperimentale di questa nuova fase: ne ha i titoli e le capacità.
Il vostro 'Marco da Cesena' su queste cose va a nozze, speriamo nascano presto nuove generazioni. L'importante è che i vari attori delle filiere siano disposti ad aprirsi, a cambiare se stessi.

Ed ecco, scusate, avvicinarci al proprium della mia professionalità: il rapporto fra economia e istituzioni.
In questi anni è sempre più evidente che il futuro dei progetti si gioca sulla consapevolezza che le istituzioni, il rispetto dell'ambiente, il superamento delle diseguaglianze sociali, possono costituire non costi, ma le condizioni per uno sviluppo che crei ricchezza. Una ricchezza 'condivisa' in cui il rapporto fra territori/flussi sia dominata innanzitutto da quella che si dice 'la coscienza dei luoghi' in cui il senso di appartenenza è sempre meno come categoria sociale e sempre più territoriale. E Forlimpopoli, mi si permetta, potrebbe ulteriormente avanzare in questa direzione.
E l'economia civile è uno dei fondamenti, come l'economia della ricchezza, per riequilibrare comunità vincenti laddove il mangiare e l'abitare si reincontrano nel paesaggio. Chi si occupa della cultura del cibo e della produzione avrà tanta strada da fare insieme.

Sempre Franco... da Ravenna
Con un pensiero alle tante attrici di questa avventura volta in gran parte al femminile e in particolare a quella Marietta, 'Carla da San Mauro Pascoli' che ravvia e ravviva ogni mattina i fornelli di Pellegrino.

Franco Chiarini

© *copyright la Cronaca di Ravenna*