



CRACCO
carlo
**IN PRINCIPIO
ERA L'ANGURIA
SALATA**
VIAGGIO AL CENTRO DEL GUSTO

Rizzoli

Carlo Cracco

In principio
era l'anguria salata

Viaggio al centro del gusto

Testi a cura di Benedetta Biasi

Rizzoli

Proprietà letteraria riservata
© 2015 RCS Libri S.p.A., Milano

ISBN 978-88-17-08415-4

Prima edizione: novembre 2015

Realizzazione editoriale: studio pym / Milano

In principio era l'anguria salata

Introduzione

A volte, quando le persone mi chiedono: “Ma sei davvero così cattivo?”, io rispondo ridendo: “No, niente affatto. Lo sono mooolto di più!”.

Ecco, siete avvisati voi che mi vedete burbero e severo: sotto la scorza c'è tanto altro... È che guardando le cose da una certa distanza ci si fa sempre un'idea, poi invece si va a scoprire che la realtà è diversa. Perciò come la mettiamo con la cattiveria? C'è o non c'è? Certo che c'è, e per me è un fattore decisivo, ma intendiamoci: la *cattiveria* è più che altro una forma di disciplina, qualcosa che io uso su di me e poi applico alle persone con cui lavoro. In verità, se volete, questa cattiveria è un metodo che mi serve a trasmettere delle idee e a dare valore a un'esperienza che ritengo vitale: la cucina. Perché è proprio questo il fondamento di tutto: stare in cucina. Chiaro e semplice. Quello che mi rende felice è muovermi tra le pentole e gli ingredienti e cercare sempre di provare, di scoprire, di mettere in gioco quello che ho trovato oggi, per trasformarlo in qualcosa che sia valido anche domani.

È esattamente questo che c'è sotto la superficie.

Quello che vedete quindi è come la punta dell'iceberg. In profondità c'è tutto un mondo. Se ci pensate, lo stesso

accade con le ricette, perché una ricetta è l'ultima parola messa in testa a un percorso che può essere lungo, imprevedibile e pieno di sorprese. Ma chi legge trova solo la ricetta, non vede il resto, e alla fine si perde una parte bellissima del nostro lavoro.

Il libro che avete tra le mani nasce quindi proprio dal desiderio di andare sotto la superficie, per cercare di capire che cosa succede quando ci troviamo davanti a un piatto. La cucina infatti non è solo un profumo che senti, una consistenza che tocchi o un colore che vedi, ma è tutto insieme, anzi, è molto di più. È godimento, è piacere, è gioia dei sensi, ed è qualcosa di talmente ricco che è impossibile ridurlo in una parola o in una frase. E in fondo va bene così, altrimenti dove sarebbe la bellezza del viaggio?

Io infatti voglio invitarvi a fare un giro molto ampio intorno al cibo, perché scoprire quello che succede dentro la nostra bocca, in mezzo ai nostri pensieri e in fondo al nostro cuore quando mangiamo è qualcosa di speciale. Non solo. Vorrei accompagnarvi sul territorio e dietro le quinte della cucina, tra le cassette del mercato e i piatti fumanti. Vorrei ragionare con voi sul futuro della gastronomia, ed esplorare anche il presente, quindi andare a scoprire dove nasce un piatto e quale parabola pazzesca (o a volte incredibilmente semplice) può essere la messa a punto di una ricetta. In questo viaggio useremo le parole, e tra queste pagine ci saranno racconti, esperienze, ricordi, riflessioni, e anche ricette, perché non si sa mai che vi venga la tentazione di restare troppo a lungo con le mani in mano... Certo, sarà diverso rispetto alle altre volte, perché qui le ricette saranno meno numerose e serviranno soprattutto a offrire degli esempi pratici all'interno dei percorsi che via via tratteremo. Potranno essere ricette tecniche (con le dosi e i pesi precisi degli ingredienti) o più semplicemente

ricette raccontate, e saranno riconoscibili sempre perché le vedrete in *corsivo sottolineato*. Poi ci saranno delle parole chiave in grassetto, che di volta in volta illumineranno gli argomenti che affronteremo.

E così, per darvi una piccola carrellata in anteprima, leggeremo l'importanza dei sensi e la centralità degli odori, coglieremo l'insostenibile leggerezza di provare (e sì, anche di sbagliare!) e poi la bellezza dell'azzardo, quella variabile imprevedibile nel gestire gli ingredienti, che a volte semplicemente succede, ti cambia le carte in tavola e ti fa arrivare dove ti saresti aspettato. E in effetti un grande ingrediente in cucina è proprio questa capacità di lasciarsi andare, di farsi trasportare con fiducia oltre quello che è noto, per compiere quel passo in più e arrivare alla svolta. Questo vale per chi è ai fornelli, ma è fondamentale anche per chi mangia. Perché per capire davvero il cibo bisogna essere disponibili a conoscere ed esplorare, a non fermarsi alla superficie, ma a scendere sott'acqua per ammirare la complessità e la bellezza dell'iceberg di cui dicevamo.

È un po' questo che voglio dire quando mi fanno l'altra faticosa domanda: "Come ti vengono queste idee? Come nascono tutte queste combinazioni di sapori?". Di solito rispondo che ognuno ha le sue malattie, io ho la mia, e questo è il modo di esprimerla. Se però questa risposta non vi basta, ne sono felice. Vuol dire che siete pronti a partire, a immergervi sotto la superficie e a fare un bel viaggio. Perché tutto nasce da lontano, da molto lontano. E forse non lo sapete ancora, ma in principio era l'anguria salata...

De gustibus

Partiamo dalla domanda delle domande: che cosa vuol dire mangiare? È un'azione che si ripete così tante volte nel corso delle nostre giornate che forse non ci facciamo neanche più caso. Di sicuro è la soddisfazione di un bisogno primario ed è un momento che ci accomuna tutti. Cambiano le situazioni, le abitudini, gli ingredienti e le quantità, ma tutti mangiamo. Secondo me però c'è anche qualcosa di più, perché mangiando noi siamo attraversati da un'infinità di sensazioni e di stimoli. Nel cibo ritroviamo colori, forme, profumi, consistenze, sapori e suoni, che si mescolano e si intrecciano, e diventano parte della nostra storia.

Allora credo che un po' ci faccia bene ricordarlo: mangiare non è solo mettere in bocca qualcosa, ma è un viaggio fantastico che comincia dai sensi. E a dire il vero questo viaggio prende il via ancor prima di mangiare, perché un ingrediente all'inizio lo vediamo e lo annusiamo, poi lo ascoltiamo e lo tocchiamo. In poche parole: lo avviciniamo, lo corteggiamo, cerchiamo di capirlo per poterlo preparare al meglio e poi alla fine lo assaggiamo. In questo i sensi sono il nostro punto di riferimento, e lo sono da subito.

In principio era l'anguria salata

Guarda guarda...

Loro brunito dell'involucro, la fragranza di zucchero e di cannella che ne emanava non erano che il preludio della sensazione di delizia che si sprigionava dall'interno quando il coltello squarciava la crosta: ne erompeva dapprima un vapore carico di aromi, si scorgevano poi i fegatini di pollo, gli ovetti duri, le sfilettature di prosciutto, di pollo e di tartufi impigliate nella massa untuosa, caldissima dei maccheroncini corti cui l'estratto di carne conferiva un prezioso color camoscio.

Giuseppe Tomasi di Lampedusa, *Il gattopardo*

Ogni banchetto, pranzo o cena che sia, comincia sempre con uno spettacolo per gli occhi. Ciò che vediamo è come una porta socchiusa: se quello che c'è sul piatto ci convince, la porta si apre e ci invita a entrare, viceversa, se c'è qualcosa che non torna, il passaggio si stringe – o addirittura si chiude – e bisognerà capire come andare avanti. In ogni caso la vista è fondamentale perché, se da un lato ci condiziona, dall'altro ci guida e ci permette di orientarci.

Immaginiamo di essere seduti a tavola e di venire serviti. Che cosa vediamo?

La prima cosa che ci arriva, forte e chiara, è il colpo d'occhio generale, per cui il nostro sguardo si ferma subito sul piatto e va a controllare come le pietanze sono presentate, ragionando su quello che tecnicamente corrisponde all'**impiattamento**. Qui vorrei fare una piccola premessa, perché "impiattamento" è una parola entrata nel nostro vocabolario in tempi piuttosto recenti, sollevando un bel po' di polverone. Impiattamento sì, impiattamento no... A qualcuno questo termine fa storcere il naso, qualcun altro

lo usa invece senza farsi problemi. Lo sapete? In merito si è espressa anche l'Accademia della Crusca, che alla fine ha riconosciuto la validità e la correttezza di questo modo di dire. Certo, fuori e dentro il web c'è chi propone delle alternative, dei sinonimi che pure vanno bene. Per esempio "comporre il piatto", un'espressione forse più elegante. Meno specifica, ma più raffinata. Noi sicuramente useremo "comporre" ma anche "impiattare" perché, nei limiti della correttezza, la lingua – come la cucina – è fatta di libertà e di gusto personale.

Dicevamo quindi dell'impiattamento. Quando ci avviciniamo al cibo, questo è il nostro primo step, il momento in cui la parte estetica ci arriva con evidenza, direi quasi con prepotenza. Se ci pensiamo, la presentazione degli ingredienti è un po' un biglietto da visita: è lì che troviamo le prime informazioni su quello che mangeremo, è da lì che cominciamo a capire se quello che abbiamo davanti ci interessa. Non si tratta ancora di decidere se il cibo è buono, ma di interrogarci sul suo aspetto. È questione di pochi secondi e non c'è bisogno di avere chissà quali competenze, perché, se un piatto è messo giù bene, lo capiamo velocemente e lo capiamo prima di tutto con gli occhi.

Perciò – punto numero uno – davanti al cibo andiamo a cercare l'**equilibrio**, ossia l'armonia di forma, colore, movimento, proporzioni. E allora andiamo a vedere quali colori ci sono nel piatto, se sono bene accostati, se c'è movimento, se la parte della salsa o del condimento è ben integrata alla pietanza, se c'è uno sviluppo orizzontale o verticale, se le forme sono armoniche, se il risultato è elegante, raffinato. Non è detto che l'impressione finale sia sempre di bilanciamento, perché non tutti sanno impiattare, o meglio, non tutti dedicano alla composizione del piatto la stessa cura. Però io credo che questa sia una parte molto