

La gastronomia.



La brigata di cucina che tutti i giorni lavora sotto la guida dello chef Luca Pappalardo, secondo da destra, accanto a Federico Bastiani

Una settimana agli ordini del cuoco Luca Giovanni Pappalardo, dove tutto è importante. Come il taglio del prezzemolo. Un'esperienza fisicamente provante

Vi racconto com'è lavorare nella cucina di un noto chef

FEDERICO BASTIANI da Bologna

Negli ultimi dieci anni il cibo è diventato un'ossessione collettiva. Si moltiplicano i programmi di cucina, i social network sono tempestati di piatti sofisticati, gli chef sono considerati dei Re. Se Gualtiero Marchesi fosse morto dieci anni fa, nessun telegiornale se ne sarebbe occupato. Anch'io non sono stato esime da questo fascino, mi diletto in cucina nel tempo libero, nella vita faccio tutt'altro, ma ad un certo punto ho provato il desiderio di immergermi nella vita di un ristorante. Ho trascorso una settimana nella cucina del ristorante bolognese, Pane e Pannelle gestito dal noto chef Luca Giovanni Pappalardo che non è solo cuoco, è anche un esperto di storia della gastronomia, ha una rubrica sul Corriere della Sera ed è considerato un punto di riferimento per la cucina vegana e di pesce.

È stato lui a confessarmi che in questo periodo sono sempre di più le persone che, lavorando negli ambiti più disparati (impiegati, professionisti), gli chiedono di svolgere degli stages. Quando entriamo in un ristorante vediamo la porta della cucina come una sorta di "stargate", oltrepassando quella porta si lascia il mondo rilassato e tranquillo con suoni ovattati della sala, per essere catapultati in un mondo parallelo fatto di stress, organizzazione, precisione, meticolosità dove lo chef è come il comandante di una nave. Non si discutono i suoi ordini, si eseguono. Per un principiante come me è stata un'esperienza bella, utile ma anche stressante e fisicamente provante.

La mattina, per la preparazione del pranzo, è il momento in cui si riesce a lavorare con un po' più di tranquillità. Ognuno in cucina ha il suo compito ed ha cu-



LO CHEF
L'entrata del ristorante Pane e Pannelle da lui gestito. Una trattoria che porta in tavola la tradizione siciliana; a sinistra, lo chef Pappalardo

Chi è

LUCA GIOVANNI PAPPALARDO

Nato in Sicilia, bolognese d'adozione, è uno chef, ma anche un esperto di storia dell'arte e di storia della gastronomia. Ha un blog, in cui unisce l'amore per la buona tavola e la letteratura, cuochimabuoni

ra del suo spazio, ti devi dimenticare delle tue certezze costruite in casa, in un ristorante tutto ha un criterio, dal taglio del prezzemolo, alla pelatura di una carota a come tenere un coltello.

Si iniziano a preparare tutte le materie prime perché Pane e Pannelle è un ristorante un po' particolare. Lo chef Pappalardo ha voluto valorizzare tutta la varietà ittica. Entrare è stato come scoprire un modo di cui ignoravo l'esistenza, il centrofoglio, le frattaglie di pesce, fegato di rana pescatrice, la lingua di baccalà sono solo alcuni di quei "pesci diversi" slogan di

Pane e Pannelle. Viviamo in un mondo standardizzato dai centri commerciali che scelgono per noi le varietà vegetali/ittiche che dobbiamo acquistare, ma esiste un mondo "nascosto" che Luca Pappalardo vuole valorizzare nella sua cucina.

Ad esempio ho sempre abbinato le patate con il pollo al forno, non avevo mai sperimentato l'uso del topinambur, che ha un sapore a metà fra la patata ed il carciofo ma molto più raffinato. Da Pane e Pannelle tutto è fatto a mano, non c'è niente di pre confezionato, l'ho scoperto quando Pappalardo mi ha messo a fare il pane con le verdure.

Oggi si pensa alla cucina elaborata ma questa esperienza è stata utile per farmi ricordare da dove veniamo, per riscoprire i sapori originali dei cibi come il pane. Per chi non è abituato alla vita da cucina è un bel salto, devi gestire molti fattori contemporaneamente, non puoi scordarti la pentola sul gas mentre pulisci le verdure. Ricevi input costantemente.

Mia nonna diceva sempre "veloce e bene non stanno insieme", regola che non vale in cucina. Ne ho fatto le spese mentre preparavo il pan di arancio, confondendo il lievito dei dolci con quello del pane e bam... tutto da rifare. Lo Chef mi guarda, butta tutto nella pattumiera e mi dice "hai 15 minuti per rifare tutto". Luca non è Gordon Ramsey, nemmeno Bastianich, non è autoritario ma autorevole, è questo il segreto per una cucina che funzioni in armonia.

Ok, non era Masterchef però ho sentito la stessa tensione, non era possibile sbagliare di nuovo. Alla fine il pan di arancio è venuto bene. Una settimana in una cucina è un'esperienza che consiglierai a tutti. "Impara a cucinare, prova nuove ricette, impara dai tuoi errori, non avere paura, ma soprattutto divertiti", diceva la cuoca Julia Child. Ed è quello che mi ha guidato durante questa settimana.

L'analisi

La ristorazione come antidoto all'alienazione da superlavoro

ELISABETTA MORO, antropologa

La controrivoluzione è stata rottamata dalla ristorazione. E la levitazione ha lasciato il posto alla lievitazione. Se nel Sessantotto si meditava, oggi si cucina. Allora si cercava la pace interiore negli ashram indiani, adesso ci si rifugia nelle cucine dei ristoranti. E anziché seguire i comandamenti del guru, si eseguono le comande dello chef.



*** ELISABETTA MORO**
Antropologa ed esperta di tradizioni alimentari del Mediterraneo all'Università di Napoli, 42 anni

Ne è passata di acqua sotto i ponti da quando i Beatles hanno compiuto il loro celeberrimo viaggio in India per abbeverarsi alla fonte della conoscenza del Maharishi Mahesh Yogi. Con quella fuga dal mondo delle celebrities, i Fab Four hanno indicato a un'intera generazione il modo per ritrovare se stessa. Rallentare, pensare, praticare la meditazione trascendentale. Insomma, vestire i panni di un'altra civiltà per mettere radicalmente in discussione la propria.

Qualcosa di analogo sta succedendo ora. Infatti, da quando navighiamo come naufraghi schizofrenici sulle onde del web, il desiderio di staccare la connessione permanente tocca sempre più persone. Col risultato che molti professionisti, spremuti come limoni dalla globalizzazione, trovano la loro India tra i fornelli. Spesso bastano quelli di casa. Ma nei casi più gravi alcuni ricorrono a quelli professionali, i fuochi sacri che ardono nei templi della gastronomia.

L'essenziale è riappropriarsi del tempo e della manualità. Tagliare, sminuzzare, tritare, affettare, sbollentare, friggere e soffriggere, sono attività facili, ma che richiedono dedizione e concentrazione. Un antidoto perfetto contro il multitasking che costringe tutti a fare dieci cose insieme. Mentre la disciplina necessaria in una brigata obbliga i suoi membri a fare una cosa alla volta, in perfetto ordine di successione, altrimenti finisce a schifo. Ci si affetta un dito, si sabota un piatto, si vanifica il lavoro degli altri. Si perde la faccia. Come insegnano trasmissioni televisive alla Hell's Kitchen di Gordon Ramsey e Cucine da incubo di Antonino Cannavacciuolo.

Così, mollare tutto per una full immersion nella ristorazione, è diventato un modo per contrastare l'alienazione da superlavoro. Per evitare il crac nervoso. Per mettere ordine nella propria esistenza. Eseguendo gli ordini del capo. Sì Chef! Che, come racconta Federico Bastiani in questa pagina, giudica e manda secondo ch'avvinghia. Proprio come Minosse nell'Inferno di Dante. In fondo, che si tratti di un cuoco non-violento come Luca Pappalardo del ristorante vegetariano-vegano Pane e Pannelle di Bologna. Oppure di una star sottilmente sfrontata come Carlo Cracco, per la legge del contrappasso gastronomico, anche una ramanzina diventa musica per le orecchie di chi ha bisogno di un direttore. Di un nocchiero in gran tempesta. Qualcuno che, proprio come facevano i maestri vedici nel Sessantotto, armonizzi la nostra emotività. Rimetta in asse il nostro baricentro di cittadini globali. Sradicati e smarriti. Ma, in fin dei conti, non del tutto perduti. Perché ci basta tornare alle cose semplici, come la lievitazione del pan d'arancio, per sentire l'anima che fa ommmmmm.

IL DIRETTORE ANCHE UNA RAMANZINA AI FORNELLI DIVENTA MUSICA PER LE ORECCHIE DI CHI HA BISOGNO DI UN DIRETTORE