

1. L'aperitivo

Se solo pensiamo 'questo è il meglio che possiamo fare', allora il ristorante è morto

(Jim Löfdahl, Executive Chef Frantzén's Kitchen Hong-Kong)

Giugno 2017: abbiamo appena concluso il nostro seminario *Gli Atelier culinari de Il sole al guinzaglio* e desidero lasciare una testimonianza del lavoro fatto.

Mentre scrivo è arrivata la notizia dell'imminente riapertura del nuovo Frantzén (30 agosto 2017). La prima incarnazione del ristorante, due stelle Michelin, 23 coperti, ubicato a Gamla Stan, la parte vecchia di Stoccolma, fu chiusa nell'estate 2016 dal suo creatore Björn Frantzén, *chef and restaurateur*. La nuova sede è downtown ed è ospitata in un edificio del XIX secolo a tre piani con terrazza. È dunque cinque volte quella precedente. Nonostante questo i coperti rimarranno 23; cambieranno le tecniche di cottura, precedentemente limitate per questioni di spazio, ma non cambierà l'approccio gastronomico, né la filosofia che fa di una cena un'esperienza culinaria¹. Ed è questo che ci interessa, ciò che sta alla base di un lavoro durissimo che sembra fare di quella del cuoco una professione invidiabile, il coraggio, la capacità di inventare e di rischiare, questo saper attribuire al cibo, quanto di più quotidiano c'è nella nostra esistenza, l'intelligenza di comunicare idee.

Ma procediamo con ordine.

Tutto è cominciato con quell'inno alla vita che è la fioritura di un'attività frenetica e quotidiana relativa al cibo e alla sua preparazione praticamente dappertutto, con una presenza massiccia di giovani donne in libri, social e blog personali.

C'è stata evidentemente un'inversione di tendenza generazionale, per cui il genere femminile è ritornato in cucina dopo averla considerata per anni il luogo di tutte le schiavitù possibili, insomma, è stata fatta la pace con i fornelli.

Proprio su quella che sembra un'irresistibile tendenza ho pensato di costruire il nostro seminario, avevo messo insieme libri di cucina che mi sembravano più belli dei libri d'arte, volevo utilizzarli e, soprattutto, volevo capire che cosa c'era dietro questo ritorno al passato vissuto in termini moderni.

A questo primo *canovaccio* (interessante, il doppio significato di alcuni termini, io parlo di un progetto di scrittura e esce fuori anche uno strofinaccio; penso di voler realizzare una *dispensa* e appare, prepotente, anche l'immagine dell'armadio delle provviste) si è aggiunto il gusto di andare finalmente a studiare che cosa hanno in testa alcuni chef

¹ www.restaurantfrantzen.com

grandissimi, come vivono, con quali progetti si alzano dal letto la mattina. Da tutto questo sono uscite otto lezioni, una cena e un'apertura che è andata a integrare e arricchire la storia dell'arte.

Inoltre, siccome, come sappiamo, l'appetito vien mangiando, tutto il lavoro fatto è andato ad alimentare nuovi progetti e ha restituito respiro a momenti precedenti dell'attività associativa, visto che più di una volta c'eravamo occupati della relazione arte-cibo e avevamo anche tentato alcune strade audaci tanto quanto un nuovo piatto.

Insomma, il pranzo è stato allestito, ma non ci siamo ancora alzati da tavola.

E, se è vero quello che dice Brillat-Savarin, che è stato il nostro mentore in tutti i mesi passati, quando sostiene che 'la tavola è l'unico posto dove non ci si annoia mai durante la prima ora' e visto che le nostre lezioni proprio un'ora duravano, speriamo di aver offerto al nostro pubblico un esercizio intellettuale e visivo interessante e che gli sia rimasta la voglia di saperne di più e, dunque, di leggerci.

Una nota: queste dispense nelle intenzioni ripercorreranno gli argomenti del seminario, però ci permetteremo anche deviazioni, aggiunte, ripensamenti.

Una delle caratteristiche della vita è il movimento, ci fermeremo, dunque, quando della vita saremo sazi.

Sapevate che appetito viene dal latino *appetitus -us*, che deriva dal verbo *appetĕre*, che significa 'aspirare a'?

E noi aspiriamo a riordinare e a raccontare quello che abbiamo fatto.

Dunque, noi, al lavoro.

E, a voi, buona lettura.



1. Björn Frantzén e Jim Löfdahl

2. L'amuse-bouche

Marlene Dietrich cucinava bene, cambiando cucina a seconda della nazionalità dell'amante di turno, e amava molto i grembiuli, soprattutto quelli 'ampi, con i bordi larghi e le grandi tasche quadrate'. Comprava quelli 'da infermiera all'antica' (può essere un'idea), sosteneva che una donna in grembiule è da abbracciare e che un grembiule 'appoggiato su una sedia di cucina è una meravigliosa natura morta'².

Per metterci in sintonia e affidarci a qualcuno che possa proteggerci, scegliamo di integrare il pensiero di questa donna straordinaria con un piccolo elenco regionale dei nomi con cui si indica questo indispensabile accessorio (grazie alla Treccani per aver compilato la lista):

Lombardia Grembiale
Veneto Grembiale, Traversa
Toscana Grembiale
Umbria Sinale
Lazio Zinale, Parannanza
Abruzzo Zinale
Campania Sinale, Senale, Mantesino
Puglia Mantile Mantesino
Sicilia Mantale

Non lo dice la Treccani ma lo abbiamo saputo lo stesso: in genovese grembiule si dice Scösâ.

Anzi, se avete altro da aggiungere, fatelo senza esitare, essere italiani, cioè così diversi uno dall'altro, serve anche a questo.



2. Grembiuli fine anni '30

² Marlene Dietrich, *Dizionario di buone maniere e di cattivi pensieri*, 1996, prima edizione *Marlene Dietrich's ABC*, 1961

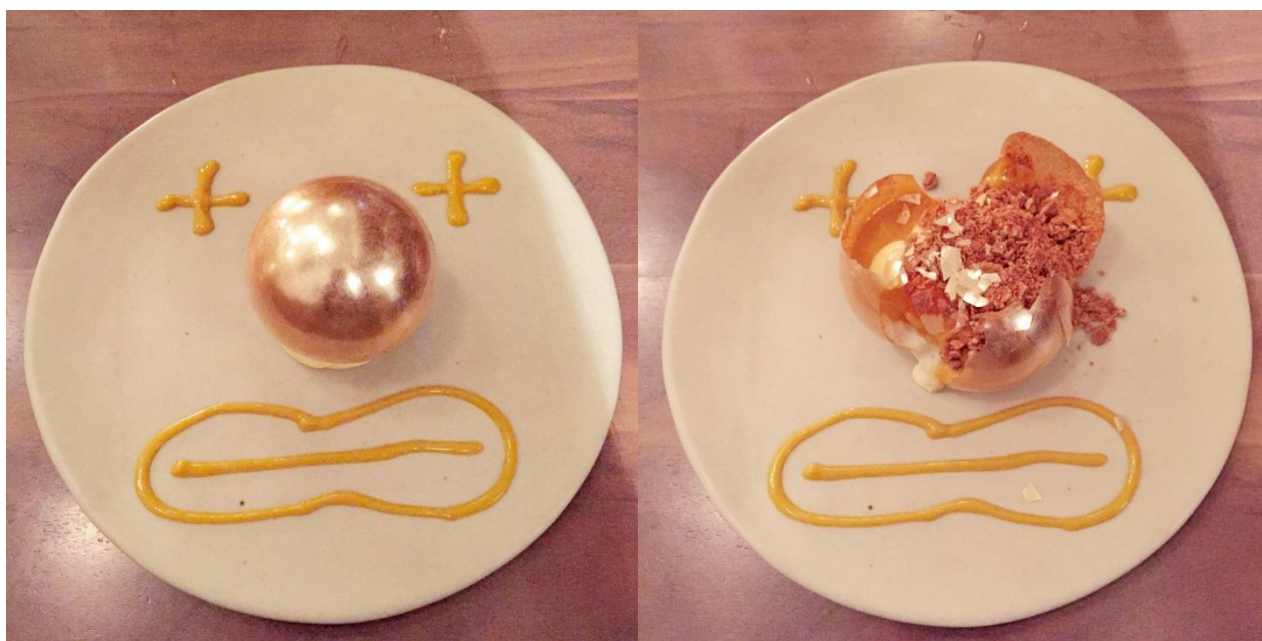
3. Un fresh snack

Pièce de résistance del Clown Bar di Parigi, questo Riz Au Lait / Agrumes ben si presta a illustrare ciò che, quando è il caso, ci incanta nel cucinare: la creatività dell'arte piegata alla soddisfazione rapida della tavola.

Il naso del clown, aperto, rivela 'a classic milk pudding with clementine juice and caramelized almonds. The creaminess, the tartness and the crunchiness, all in one bite!³, insomma, un dessert ben al di sopra di qualunque aspettativa, in linea con la storia di questo *ex-bistroquet* del Cirque d'hiver, per molto tempo privato del suo pubblico e ora restituito alla sua luminosa storia.

Decorato da immagini di clown dalle mattonelle al soffitto, con una 'kitchenette taille marionette'⁴, mette in scena un gioioso menu che si sublima in un piatto che si armonizza alla perfezione con l'ambiente.

C'è di che incuriosirsi, divertirsi, cacciare la noia e riflettere su tutto quello che è il circo.



3. Il Riz au lait del Clown Bar di Parigi

E vogliamo approfittare di questo nostro ospite per presentarvi un altro clown, stavolta non commestibile, per spiegare che cosa intendiamo fare nella nostra dispensa: mettere a confronto cucina e arte, ripercorrendo all'indietro, o andando per sentieri che a noi sembrano avere parecchi punti di contatto con la strada principale, il percorso di creazione del cuoco, che si è ispirato, o avrebbe potuto farlo, a processi mentali, immagini, abitudini d'artista.

C'è molta generosità nella cucina e nell'arte ce n'è tantissima. A noi approfittarne.

³ <https://simplyb313.wordpress.com/2016/04/03/paris-clown-bar>

⁴ <https://lefooding.com/fr/restaurants/restaurant-clown-bar-paris>

Karel Appel (1921-2006), olandese, già esponente del gruppo COBRA, realizza nel 1978 una serie di incisioni su legno dal titolo *The Circus Suite*: colori violenti, forme semplificate, una specie di infanzia dell'arte ripercorsa con un'allegria capace di farci dimenticare per una volta il destino di tutta la gente del circo, destinata a far divertire il pubblico nascondendo una tristezza che pure avvertiamo e che è ciò che probabilmente ha tanto attratto tanti artisti nel corso degli anni, come se fra pagliaccio e maestro ci fosse un legame che bisogna indagare per sopravvivere a tutto, anche alla vita medesima.



4. Karel Appel, *The Circus Suite*, 1978