

VOCE FUORI DAL CORO di Stefano Bonini

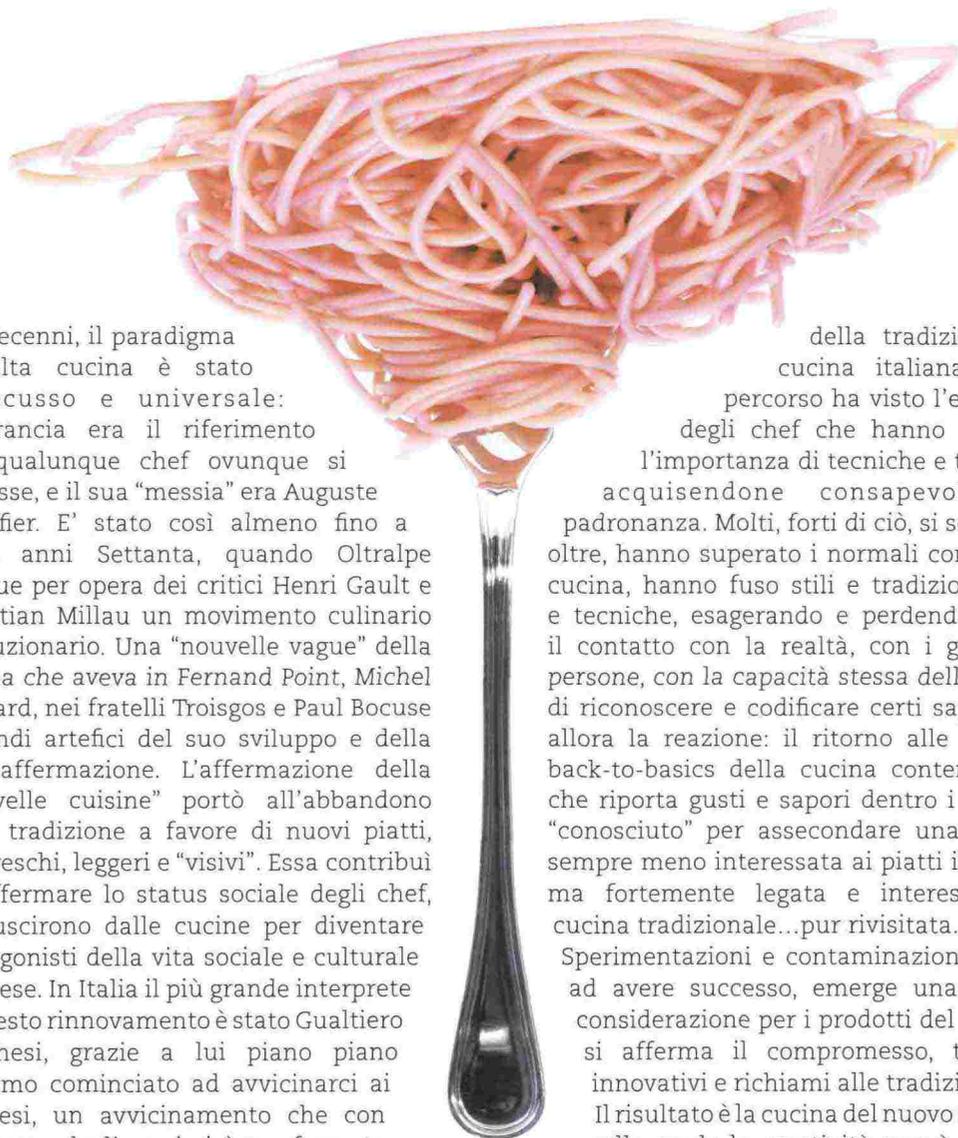


tmi

trademark italia

Tradizione contro

INNOVAZIONE



Per decenni, il paradigma dell'alta cucina è stato indiscusso e universale: la Francia era il riferimento per qualunque chef ovunque si trovasse, e il suo "messia" era Auguste Escoffier. E' stato così almeno fino a metà anni Settanta, quando Oltralpe nacque per opera dei critici Henri Gault e Christian Millau un movimento culinario rivoluzionario. Una "nouvelle vague" della cucina che aveva in Fernand Point, Michel Guérard, nei fratelli Troisgros e Paul Bocuse i grandi artefici del suo sviluppo e della sua affermazione. L'affermazione della "nouvelle cuisine" portò all'abbandono della tradizione a favore di nuovi piatti, più freschi, leggeri e "visivi". Essa contribuì ad affermare lo status sociale degli chef, che uscirono dalle cucine per diventare protagonisti della vita sociale e culturale francese. In Italia il più grande interprete di questo rinnovamento è stato Gualtiero Marchesi, grazie a lui piano piano abbiamo cominciato ad avvicinarci ai francesi, un avvicinamento che con il passare degli anni si è trasformato in un sorpasso che ha sancito la definitiva presa di coscienza da parte di cuochi e ristoratori italiani della forza e

della tradizione della cucina italiana. Questo percorso ha visto l'evoluzione degli chef che hanno compreso l'importanza di tecniche e tecnologie acquisendone consapevolezza e padronanza. Molti, forti di ciò, si sono spinti oltre, hanno superato i normali confini della cucina, hanno fuso stili e tradizioni, sapori e tecniche, esagerando e perdendo talvolta il contatto con la realtà, con i gusti delle persone, con la capacità stessa delle persone di riconoscere e codificare certi sapori. Ecco allora la reazione: il ritorno alle origini. Il back-to-basics della cucina contemporanea che riporta gusti e sapori dentro i limiti del "conosciuto" per assecondare una clientela sempre meno interessata ai piatti innovativi, ma fortemente legata e interessata alla cucina tradizionale...pur rivisitata.

Sperimentazioni e contaminazioni faticano ad avere successo, emerge una ritrovata considerazione per i prodotti del territorio, si afferma il compromesso, tra slanci innovativi e richiami alle tradizioni locali. Il risultato è la cucina del nuovo millennio, nella quale la creatività non è più fine a se stessa ma organica alla valorizzazione delle materie prime locali, anche povere. D'altra parte la tradizione altro non è che



un'innovazione ben riuscita che nel tempo si è radicata nel comune sentire. Se l'innovazione è buona sarà la tradizione di domani. Sottovuoto, abbattitori di temperatura e altre innovazioni 20 anni fa vennero accolti con scetticismo, ora sono strumenti di uso comune utilizzati per esaltare i grandi piatti della tradizione, rinnovarli, alleggerirli anche, ma senza snaturarli ai fini del proprio ego.

Così nei piatti dei più acclamati chef di casa nostra il legame con il territorio è sempre presente, le idee e la tecnica si fondono per nobilitare gli ingredienti quotidiani ... e l'artigianato diventa arte. Sono passati circa quarant'anni dalla rivoluzione della nouvelle cuisine, dalla salita all'empireo culinario di Gualtiero Marchesi e oggi cuore e pancia hanno ripreso il sopravvento sul cervello!

