



Terza serata della Cucina Catalana a Roma
in un "Teatro del gusto" qualitativamente gremito

Come un evento d'alta cucina internazionale può riuscire anche in festa autentica di ritrovo d'affinità di nuova e lunga data

di Luca Bonelli

Cos'è che trasforma un evento in un appuntamento? Qual'è quella particolare sfumatura, quella particolare nota di clima da rendez-vous che solo in alcune occasioni, sapendo leggere certi momenti, si può dire di vivere?

In questa ricerca di quell'elemento scatenante, quell'alchimia di quel particolare ingrediente chiede una diversa decisione, conseguente impostazione di quel che si racconta.

Questo diverso itinerario cambia l'ordine degli eventi, ne modifica il principio della narrazione che s'intraprende, senza per questo snaturarsi cominciando dalla sua già nota, quando non pedissequamente proprio già vista, conclusione, dal suo, in diversa misura, annunciato epilogo.

Non è da lì che s'inizierà anche perché si è convinti che sia proprio di questo verificarsi di appuntamenti il non poter significare, il non potersi ridurre al loro finale, ammesso poi che uno solo, in questa densità di presenza, se ne sperimenti.

Seguendo quest'impostazione la scelta dell'esordio cade, in pratica molto spontaneamente va, su quell'area che si potrebbe dire d'inizio saluti continuati, il cui modo di stabilirsi meglio descrive la qualità di quanto si è costruito insieme in una serata, e dal

cui successivo protrarsi si definisce, poi, la sua autentica riuscita.

Un ormai nuovo amico, col quale più d'un record di saluti continuati si è stabilito, e con cui, poi, solo saper lasciar essere ancora un altro nostro proprio finale. Una rinnovata simpatia di un'amicizia che, almeno in relazione al mio rapporto con la Spagna, e, di più, alla sua ultradecennale durata, è, senz'altro, da definirsi storica. Infine una nuova conoscenza ancora un po' sorpresa dall'inatteso svilupparsi di questo particolare incontro.

Questi erano gli ingredienti di quel "noi" instauratosi in quel début de fin soirée.

Ed era uno di quei "noi" concreto che può delineare una sua isola, compatta ma ben riconoscibile, almeno a chi, quel respiro di spazio più simpativamente autentico, più partecipato, voglia davvero incontrare.

Quel "noi" in questa sua evidente forma d'area franca, dev'essere stato quel richiamo che ha fatto approdare





L'amica Chus, finalmente, dalla nostra parte.

Non che Chus non sia comunque dei nostri. Ma vederla arrivare con quel

suo passo da prossima mamma (me n'ero potuto rendere conto solo qualche ora prima), me ne ha dato, in quella bella ed a sé stante emozione che mi ha

regalato, la più viva, assoluta, simpaticamente tenera, consapevolezza.

Chus, chiunque ha a che fare con l'ufficio del turismo spagnolo romano



non può non conoscerla. Io me la ricordo bene quando è arrivata, e il suo talento (e curriculum) giornalistico spirava fortissimo e irriducibile, come poi in più di un ambito, trasformandosi, è rimasto.

Chus non è poi tanto cambiata, tranne per quel che attiene l'aver fatto sua questa, ormai non breve, esperienza, ed aver acquisito, a pieno merito, il suo posto al di là dei tavoli delle conferenze a cui, spesso, ci invita.

Alla mia, diciamo accademica, entrata al "teatro" non mi ero potuto fermare con lei, ma ora che al nostro tavolo, in fine serata, si susseguono disparati saluti e, invero un po' teatrali, commiati, ecco che arriva.

La sua andatura da mamma non ha cambiato il suo elegante vestire, il suo tono deciso. Non è facile fare breccia nella sua stima, nel suo interesse, che peraltro lei non è, ritengo orgogliosamente, assolutamente in grado di dissimulare.





Personalmente ricordo di esserci riuscito solo una volta. Un articolo, ovviamente. "Di quante pietre è fatto un muro?" titolava. Quell'articolo che parlava di pietre è stato, poi, l'unico a scalfire, in tutti questi anni, la roccia dell'interesse di Chus.

Ed è la parte razionale di quel suo carattere forte ad aver influito, nel senso di una non facile assoluta sospensione, tiene a raccontarmi, su una tra le sue più consolidate abitudini, come erano per lei quelle enogastronomiche.

Soprattutto quelle "eno", visto che, anche nella sua terra, si coltivano vitigni d'eccellenza della produzione del suo Paese, ai quali lei non ha mai mancato di far onore, come presto, non dubitiamo, egregiamente riprenderà, sì, onore e festa, ancor prima che promozione. ("Ciao Chus!", comunque non ci saremmo poi scambiati miglior saluto in quell'ormai inoltrato fine serata).

Temporanea eno-astinenza che la mia vicina, di recente maternità, invece depreca vivamente, consigliando almeno una bottiglia (ma non era proprio così che la chiamava, iniziando sempre per bo..., con tono di molto più familiare) di buon rosso come ineguagliabile propedeutico per puerpere. Improbabile forse, ma in ogni caso meglio dell'insostenibilmente leggero disquisire di qualche minuto prima, proprio da parte dello stesso soggetto, sull'astratta idea di piatto, che, in un quietismo di profilo non proprio elevato, ogni astruso tipo di abbinamento e presentazione era proclive ad avallare.

Eccoci tornati, per quella strada di simpatia e di buon umore, che è poi il loro fine, al buon vino, al buon cibo.

Buon rosso si diceva. Lì era stata la svolta della serata.

Quel rosso e i secondi piatti di cui era forte, ottimo accompagnamento.

Qualitativo, solido, "troppo"(?) ..."no intiendo tuo idioma" ..."troppo forte?!?"

Ma poi perché no. Certo nell'esatto senso contrario di chi quel "troppo" aveva, poco pertinentemente, proferito.

Sì, proprio, definitivamente troppo. Esattamente come ci voleva.

Esattamente come quella magnifica cotica, per la quale ci vorrebbe un equivalente dialettale catalano di tale efficacia, anche onomatopeica, per qui indicarla adeguatamente.



Grassa, ah... sì, in questo senso, "troppo", davvero troppo, "troppo!" grassa. Che solo quel "troppo" rosso avrebbe potuto così addolcire, senza dover addomesticare, ma, per chi c'arriva, sublimando a pieno l'incontro, esaltare.

E', come s'intende, una questione affettiva, certo elettiva.

Ce lo ricorda bene il nostro chef, quando, dopo essersi esibito sul mitico palcoscenico del teatro in dei monumentali funghi porcini con gambo ricostituito in strati successivi di patate, vie-

ne, poi, inopportuno chiamato a rispondere su un altrettanto fantomatico lieve eccesso salino di una precedente portata, che diventa, questo sì, davvero sciocco, pretesto, per una battutella su suoi eventuali, attuali coinvolgimenti affettivi.

E' lì che lui sorride, con una spontaneità che supera già da sola la povera boutade, e su quel sorriso risponde che sì, è innamorato. E' innamorato pazzo della sua giovane figlia.

Quella particolare alchimia, cercata, rinvenuta, rinventata in questo pezzo, che partiva da elementi di base, di forza, di carattere, per giungere, infine, a ricreare meglio, nel proprio ambito, il clima di quella bella serata.

Questa compatta narrazione, questo sintetico racconto è forse riuscito almeno un po' nel suo intento se, dopo aver rievocato l'unione di quegli'elementi fondamentali può chiudere così consentendo un loro riemergere, una loro finale risoluzione condivisa tra coloro con cui si è trascorso quei momenti, ai quali accomunare, a pieno titolo, il paziente lettore fin qui giunto.

Il merito di quest'occasione va riconosciuto a chi ha operato, anni or sono, questa coraggiosa scelta di promozione e di rappresentanza internazionale della tradizione e dell'arte della cucina catalana.

Come, pure, siamo convinti che non sarebbe lo stesso senza i molti rilevanti, convinti ospiti del governo catalano che nel presente la sostengono, i diversi amici di antica data del turismo spagnolo che la rendono possibile organizzativamente, senza, infine, non pochi tra i colleghi di medio e lungo corso che, insieme, contribuiscono, insostituibilmente, a che serate come questa rimangano, per chi le ha vissute amichevolmente, schiettamente, momenti degni di un buon ricordare.