

FONDAZIONE ZOÈ. Prosegue la rassegna "Vivere sani, vivere bene"

«Amo la cucina Ma sono bandito da quella di casa»

L'ironia di Bruno Gambarotta, gastronomo e scrittore, ospite domani nel loggiato della Basilica per parlare di polli, ricette, benessere e scienziati

Gianmaria Pitton

Quello fra Bruno Gambarotta e la cucina è un rapporto paradossale. Esperto gastronomo, membro della Confraternita della bagna cauda, autore di libri su cibo e vino, non riesce a imporsi nella... cucina di casa propria: «Mi ci volevo dedicare dopo essere andato in pensione - rivela il noto scrittore, giornalista e conduttore televisivo astigiano - ma mi hanno boicottato in tutti i modi possibili e immaginabili. Niente da fare, la cucina è il territorio di mia moglie. Ma resta un mondo che mi piace molto, l'ultimo avamposto dell'alchimia». L'ironia di Gambarotta condurrà l'incontro in programma domani, alle 11 sul loggiato della Basilica palladiana, per il ciclo "Vivere sani, vivere bene" della Fondazione Zoè. La rassegna entra nel week end conclusivo: oggi alle 18 la conversazione con Joaquín Navarro-Valls, alle 20.45 all'Astra il "Vademecum per camici bianchi

e non" con Alessandro Bergonzoni e Giusi Venuti; domani alle 15.30 nella sede della Fondazione Zoè la presentazione del libro di Tiziano Treu *Il welfare aziendale*, alle 20.45 al Tempio di Santa Corona il reading di Flavio Soriga, musicato da Paolo Fresu. Domenica alle 15 all'Astra (replica alle 17) lo spettacolo per famiglie "Bzou e la bambina"; alle 20.45 al cinema Odeon il Cineconcerto di Gianluca Petrella.

Al centro dell'appuntamento di domani mattina, dal sottotitolo "Sapere e sapore", il saggio del sociologo della scienza Massimiano Bucchi *Il pollo di Newton* (Guanda), di cui sono in preparazione anche edizio-

ni in Finlandia, Corea e Brasile. Gambarotta ne parlerà con l'autore, che ha esplorato il rapporto tra scienza e gastronomia.

Trasmissioni televisive sulla cucina, ricettari in libreria.. Non c'è un'inflazione?

«In effetti basta fare un giro di canali - risponde Bruno Gambarotta - c'è sempre qualcuno che spadella. Queste trasmissioni però non insegnano a cucinare, al massimo si impara a cuocere un uovo. E tanti libri, sicuramente: ne escono un migliaio all'anno. Curiosamente, il libro di ricette di solito si regala: ma è un po' come dire, "impara a cucinare"».

Le ricette compaiono anche nel titolo di un suo libro.

«Sì, *Le ricette di Nefertiti*, ma è stata una scelta dell'editore, il mio titolo era *Cavalcare l'ondata*, il racconto è la descrizione di una certa società torinese. Però hanno vinto le ricette, a dimostrazione che l'argomento tira».

Anche una semplice cena al ristorante ormai è uno spettacolo fatto soprattutto per stupire

E i cuochi sono delle star.

«Però c'è molto cibo parlato e poco mangiato. Lo dicono anche gli stranieri, "voi italiani a tavola parlate solo di cibo". È un argomento neutro, le discussioni sulla politica sono più rischiose. In tutto questo parlare c'è anche molta anarchia, in Francia hanno codificato tutto da tempo».

Il proliferare della Da.co è un aspetto di questa anarchia?

«Può essere, ma c'è anche la voglia di sperimentare, da un lato, e di conservare la tradizione dall'altro. Ci sono le gare, di bagna cauda, di torte di mele, di cassoeula. La più curiosa la fanno in una valle vicina a Ivrea, è il concorso per le migliori zuppe del minatore. Buonissime».

La spettacolarizzazione della cucina entra nella vita quotidiana?

«Anche una semplice cena al ristorante, ormai, è uno spettacolo, un gioco complicato per stupire. Sono stato a cena con imprenditori, magari con migliaia di dipendenti, la cui massima soddisfazione era poter andare dallo chef, prenderlo sottobraccio e dirgli: "cosa ci consigli?"».

Nel saggio di Bucchi compaiono spesso i polli, che sono protagonisti anche di un suo romanzo.

«*Polli per sempre* è la riscrittura, in parodia, della *Fattoria degli animali* di Orwell. L'ispirazione è un fatto vero, un camion carico di gabbie di polli che sbanda e si rovescia. Ho immaginato che alcuni di loro, per sopravvivere, si diano delle regole. È la scoperta della libertà da parte di chi non l'ha mai conosciuta». ●

© SPRECCOCHEFOODS