

CHEF MIRACOLOSI

Banane per bacon E' il Vangelo secondo Bottura

EDITORIALI

21_11_2016



**Andrea
Zambrano**



Massimo Bottura è un vero supeman. E' considerato lo chef migliore del mondo, riconoscimento che una prestigiosa giuria gli ha tributato recentemente negli Stati Uniti. Inutile dire che è uno dei pochi ad avere le tre stelle Michelin. Con un *pedigree* del genere restare umili è davvero un'impresa improba. Ed è per questo che in un certo senso lo capiamo, il Bottura, dato che per presentarsi come uno del popolo è costretto a

voli pindarici che lo fanno risultare goffo. Ieri ad esempio ha ricevuto la visita dell'inviato del *Corriere* Aldo Cazzullo per dire che il No al Referendum lo costringerebbe a lasciare l'Italia. Notizia imperdibile rimasta in home page per tutta la giornata. Lasciamo perdere l'operazione criptopolitica: visto il tasso e il censo di clienti a cui solitamente dà da mangiare, che il Senato perda o no la sua rappresentatività popolare non crediamo possa nuocergli particolarmente. Ma andiamo oltre.

Ora, già mandare un inviato da Milano a Modena, dove ha sede la premiata Osteria Franceseana, è operazione quanto meno ridicola. Cos'ha fatto Cazzullo per farsi accreditare come inviato? Ha guadato il Po a nuoto? Ma, passi.

Si dà il caso che il Bottura viva con una certa inquietudine l'aver dato il nome alla sua impresa ristoratrice Osteria Franceseana. Perché chiamare osteria un posto dove bisogna prenotare con 4 mesi di anticipo è davvero un'insulto alle osterie di fuori porta, che, ci ricorda Guccini, sono ancora aperte come un tempo, anche se la gente che ci andava ormai è tutta morta. Franceseana poi è un altro ossimoro, dato che il conto medio si assesta sui 300 euro a botta a persona. Ma il nostro deve presentarsi double face: proibito per il popolo, popolare per le masse.

Così nella pregevole intervista di ieri l'ha sparata veramente grossa paragonandosi, grazie alla sua arte culinaria sopraffina, a quel Tale che si trovò a dover moltiplicare i pani e i pesci per le masse affamate: *«Dovevo fare una carbonara per duemila persone, ma avevo bacon per due porzioni. L'ho tagliato a fettine sottilissime e le ho stese sulla teglia. Poi ho preso delle bucce di banana. Le ho sbollentate, grigliate, tostate in forno. Alla fine erano affumicate, croccanti. Le ho fatte a cubetti, ricoperte di un altro strato di bacon e rimesse in forno: il bacon si è sciolto; le bucce di banana parevano guanciale»*.

Cerchiamo di fare chiarezza, ma qualche cosa non torna. Se devi fare una carbonara e hai del bacon le cose sono due: o fai altro, che so un bell'uovo all'occhio di bue, o vai alla Coop come facciamo tutti a comprare il guanciale, che qua in Emilia è raro da trovare, ma ultimamente te lo vendono già tagliato a cubetti. Provare per credere. Ma il nostro, no. Carbonara era e carbonara doveva essere. E pazienza se c'era il bacon. Che poi: se devi fare da mangiare per 2000 persone e ti trovi solo due fettine di bacon ci deve essere un problema: o è scoppiata una guerra nucleare che ha ammazzato tutti i maiali del mondo oppure...oppure? Mah.

L'impressione che è ci sia un po' di millanteria cuciniera.

Dunque Bottura vuole farci credere che se devi fare una carbonara e non hai

bacon (che poi, smettiamola con le sofisticherie: la Carbonara, l'Amatriciana e la Gricia vogliono rigorosamente il guanciale, se volete metterci il bacon o la pancetta fate pure, ma almeno chiamatela in un altro modo) non devi stare lì tanto a scapicollarti: basta prendere delle banane. L'assessore Palmiro Cangini di Zelig ci era arrivato prima di lui che il maiale si poteva fare anche con il maiale demaializzato, salvo poi dover ammettere che alla fine non sapeva di niente.

Ma qui siamo al miracolo. Prendi una banana, la abbrustolisci, la affumichi e tac: ecco servita una squisita carbonara che sa di bacon, ma il bacon non c'è. Il tutto per le masse, 2000 diconsi 2000 persone adoranti ed estatiche.

Sarebbe bello chiedere agli sventurati come è stata l'esperienza della banana carbonara dove di carbonaro, cioè di clandestino, c'era il guanciale. Ma la moltiplicazione del bacon utilizzando le banane in effetti non era riuscita neanche alla mensa di quel Tale, il quale aveva proceduto alla moltiplicazione dei pesci, non alla loro contraffazione. Anche perché se dobbiamo spacciare un sapore per un altro, il geniale Nick Novecento aveva già scoperto il trucco dei cornetti alla crema che sapevano di sogliolina in *Festa di laurea* di Pupi Avati. Insomma: nulla di nuovo sotto il sole. Da una banana non si ricava bacon, checché ne dica il Vangelo secondo Bottura per il quale l'esperienza della cucina è un'esperienza meramente immaginifica.

Noi, tra l'altro, che non siamo snob, ma siamo dei buongustai, queste cose le diciamo certamente con grande invidia sociale, mica per rozzo populismo: noi ci andremmo anche alla Franciscana ad assaggiare le prelibatezze di Bottura, solo che non sappiamo neppure che cosa faremo dopodomani, ti pare che mettiamo un impegno a bilancio di 300 euro per i prossimi 4 mesi? Ma se ci invita e ci convince che le banane baconizzate sono carbonara noi potremmo anche rivedere il nostro proposito di votare No al referendum.

Dopo questa storiella di fine campagna elettorale sembra che finalmente si sia chiarito quell'oscuro passo ritrovato in un qualche Vangelo apocrifo. Sempre quel Tale, si riferisce che agli attoniti sfamati che lo videro fare il miracolo abbia esclamato: «Vedrete cose più grandi di queste. Dopo di me verrà uno che vi spaccherà banane per bacon. E ve le dovrete anche far venire a piacere».