DOPPIOZERO

Il mio nome Ã¨ Noma

Francesco Mangiapane
28 Aprile 2013

Ormai manca poco. Domani, durante la finale di â??The World's 50 Best Restaurants Awardâ?•, lâ??imponente competizione internazionale promossa dalla rivista britannica *Restaurants*, verrÃ proclamato il â??miglior ristorante del mondoâ?• per lâ??anno 2013. E sarÃ una sorpresa, nel senso che, archiviato il periodo (2006 - 2009) di incontrastato successo di Ferran AdriÃ con El Bulli, volgerÃ al termine, anche a causa di uno scandaletto ad hoc, la lunga era del Noma di Copenhagen, vincitore dal 2010 al 2012. CosÃ¬, mentre aspettiamo il nome del nuovo ristorante chiamato a portare il vessillo di eccellenza della gastronomia internazionale, Ã¨ il caso di rendere conto dellâ??esperienza del Noma, convinti che questa stessa esperienza e il suo successo siano esemplari, segno di piÃ¹ ampie e profonde metamorfosi a Nord del Vecchio Continente.

Una prima considerazione Ã¨ che la cucina del Noma, pur essendo stata inserita e lanciata allâ??interno di un frame spettacolare come quello della manifestazione sopra citata, difficilmente potrÃ essere archiviata come fenomeno passeggero, â??moda del momentoâ?•. Anzi, giÃ dalla sua nascita si propone come progetto a lungo termine, collettivo e politico. Il Noma aggancia, infatti, la sua attivitÃ a un vero e proprio manifesto gastronomico, che esplicitamente vuole rifondare una â??Nuova Cucina Nordicaâ?•.

Ecco perchÃ©, al contrario di AdriÃ , RenÃ© Redzepi, chef del ristorante, propone la propria cucina come strumento al servizio di un territorio (con tutto ciÃ² che questa parola, vedremo, puÃ² significare) e di una cultura, di cui vuole essere allo stesso tempo interprete e strumento di riscatto. Non Ã¨ un caso che il progetto abbia avuto inizio a partire dal successo di un altro ristorante, il Babette di Vordingborg , per anni considerato il miglior ristorante danese. Vi ricorderete la storia del film a cui questo secondo ristorante Ã¨ dedicato. Babette, comunarda parigina sfuggita alla repressione del generale Galliffet grazie a un salvacondotto verso le coste danesi, viene accolta come servitrice in casa di due anziane signore, Martina e Filippa, figlie devote del pastore di un piccolo villaggio luterano. Vi ricorderete anche che in quella storia i danesi mangiano davvero malissimo e che la straniera Babette si cimenta in un fastosissimo pranzo con roba importata a caro prezzo direttamente da Parigi. CiÃ² al fine di mostrare ai propri dimessi commensali quanto importante sia, nella sua cultura di provenienza, il momento del convivio. Sia nel racconto sia nel film si costruisce cosÃ¬ una sorta di dicotomia fra il cibo locale consumato dalla comunitÃ di fedeli, umile e monocorde al limite del disgusto, e il cibo francese proposto come strumento di piacere, rinnovamento e salvezza. Questa dicotomia vede trionfare Babette la quale riuscirÃ a conquistare i propri commensali, grazie alla magnificenza del proprio pranzo.

A partire dal successo del film, si diffondono ristoranti intitolati a Babette, vere e proprie sacche di resistenza al â??puritanesimo alimentareâ?• dominante. Questi ristoranti propongono per lo piÃ¹ cucina internazionale e si caratterizzano per il fatto di celebrare il cibo come arte assoluta, alla ricerca di sofisticate suggestioni. Perfino in Danimarca, bersaglio delle critiche di Babette, arrivano ristoranti di questo genere. Tanto che sarÃ

il gruppo che si riconosce intorno al Babette di Vordingborg a tentare lâ??avventura di una rifondazione della cucina nordica in un linguaggio culinario contemporaneo (ispirato, quindi, agli insegnamenti della tanto amata cuoca rivoluzionaria) ma allo stesso tempo legato al peculiare scenario nordico. Il progetto prende effettivamente corpo grazie allâ??intervento di personaggi del calibro di Claus Meyer e dello stesso Redzepi (scelto perchÃ© allievo di AdriÃ e di Keller), chiamati per lanciare quello che sarebbe diventato il piÃ¹ importante esperimento di alta cucina del territorio in Danimarca, il primo ristorante del mondo.

Da una simile genesi, una serie di conseguenze. Si capisce che la nuova cucina nordica di Meyer e Redzepi puÃ² essere letta come un caso veramente originale di re-invenzione della tradizione: essa nasce come risposta alla fiction di Babette, e si propone come canone che non ha paura di rifondarsi, introducendo nel lessico culinario locale ampi spazi di innovazione, nuovi modi di stare a tavola, nuovi piatti, nuovi ingredienti. La originalitÃ di un simile tentativo va nella direzione di un traghettamento della cucina tradizionale locale, che gli storici dellâ??alimentazione chiamerebbero â??sinteticaâ?•, verso una piÃ¹ moderna cucina â??analiticaâ?•. In questa rivoluzione culinaria (che nel resto dâ??Europa avviene a partire dallâ??Illuminismo) a cambiare Ã¨ il modo stesso in cui le pietanze vengono create, servite e consumate. Da indecifrabile amalgama di ingredienti, il piatto si trasforma in segno di se stesso, â??sinfonia di saporiâ?• che sollecita interpretazione e discussione. I piatti del Noma si propongono come composizioni pronte a essere decostruite dai commensali che, dal canto loro, fanno di questa attitudine un status, cimentandosi in riconoscimenti sempre piÃ¹ complessi e articolati. Prendiamo a esempio il caso dellâ??Ã?llebrÃ¸d, porridge tradizionale consumato nei paesi scandinavi, ed esibito come esempio di disgusto nel film. Ebbene, esso ritrova una nuova vita e un nuovo appeal nel menu del Noma, non appena riproposto secondo le regole

Ed eccolo servito al Noma:

Ma câ??Ã¨ di piÃ¹. La nuova cucina nordica non si limita a â??reinterpretareâ?• i piatti della tradizione ma ne propone di nuovi. Questi sono accomunati dal possedere una caratteristica fondamentale, quella di esser preparati con ingredienti locali. Banale, verrebbe da dire, se questa idea di rivalutazione del territorio non fosse piÃ¹ radicale delle varie retoriche del terroir. Tutta la cucina del Noma Ã¨ il tentativo di risposta a una situazione a dir poco assurda che possiamo porre in questi termini: come puÃ² una cucina del Nord dâ??Europa, inserita in un ambiente geografico peculiare, pensare in termini mediterranei? La ribellione, si capisce, Ã¨ contro lo schema culinario piÃ¹ tradizionale, che emerge come simbolo di inculturazione a opera di â??civilizzatoriâ?• responsabili dâ??aver importato unâ??idea di â??buono da mangiareâ?• impossibile a certe latitudini. Oltretutto negando ogni legittimitÃ culinaria a ciÃ² che spontaneamente avrebbe potuto essere raccolto e mangiato in loco.

Il Noma con la sua attivitÃ culinaria interroga allora i suoi ospiti: chi dice che muschi e licheni non possano essere altrettanto buoni dei fichi che Babette esibisce durante il suo famoso pranzo? Ã? proprio su questo aspetto, quello della sperimentazione di ingredienti come muschi e licheni, ritenuti non commestibili, che lavora ormai da qualche anno il Mad Symposium, happening estivo che raccoglie appassionati gourmand da tutto il mondo, nato dal gruppo e dallâ??esperienza del Noma. E anche qui lâ??analogia Ã¨ possibile. Ecco Babette raccoglie verdure selvatiche nella campagna danese:

Ed ecco Redzepi al lavoro:

Câ??Ã¨ unâ??avvertenza. PerchÃ© questa re-invenzione possa davvero funzionare bisogna ritrovarsi in una condizione esistenziale peculiare: quella dello straniero. La cucina di Redzepi, immigrato macedone di seconda generazione, cosÃ¬ come quella di Babette, suo doppio finzionale, nasce da uno sguardo estraneo costretto a orientarsi in un mondo insignificante. Lo straniero non puÃ² cullarsi nella prevedibilitÃ del sapore conosciuto. Deve giocoforza assaggiare. Passeggiare e assaggiare la verdura selvatica offerta dal territorio, anche sotto casa, come propone Redzepi e come fa nel film la stessa Babette, Ã¨ il vero gesto rivoluzionario della nuova cucina nordica. Solo cosÃ¬ facendo gli uomini del Nord potranno riconoscere la

loro terra e ricostituirsi come gruppo. Oltre gli inutili steccati delle cucine nazionali.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio Ã¨ grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO