

L'alchimista e il pomodoro

(tratto da A. Ducasse in *Grand Gourmet n. 108*, Arnoldo Mondadori)

“È meglio un rombo senza genio che un genio senza rombo”.

In gastronomia l'eccellenza di un prodotto prevale su quella dello chef. Nel nostro mestiere, se c'è una cosa di cui sono assolutamente sicuro è che la buona cucina è il risultato di una combinazione perfetta composta per il 60 per cento dalla qualità dei prodotti adoperati e per il restante 40 per cento dalla capacità del cuoco che li assembla e li sublima.

Chi cucina associa, assimila, valorizza le materie prime. Innanzitutto artigiano, tanto la sua prestazione può rivelarsi difficile, è anche alchimista, per portare le qualità gustative al più alto livello di eccellenza e dare (o talvolta ridare) a un prodotto tutto il suo valore, la sua nobiltà in un *elisir* della gola.

Due mele della stessa varietà non avranno lo stesso gusto se cresciute a qualche chilometro di distanza, perché la composizione del suolo sarà leggermente differente, Due melanzane non saranno mai identiche, perché una avrà visto il sole mentre l'altra era nascosta da una foglia. Il cuoco deve tener conto di queste minime differenze per esaltarle. Non è magia: chi cucina purifica la sua materia per estrarne l'essenza. Sbuccia, taglia, trita, lava, sbollenta, chiarifica, filtra. Poi lavora questa nuova materia, ricrea un nuovo oggetto: parifica, cesella, lega, modella, maschera, imita...

Oggi la valorizzazione di un ingrediente nel piatto è un elemento di distinzione tra chi cucina. Un bravo cuoco maneggia con brio metodi e ricette. Il grande chef padroneggia le tecniche ma ancor di più esige l'*élite*, l'eccellenza in ogni tipo di cibo. È alla costante ricerca delle potenzialità dei prodotti. Dà vita agli alimenti. Perfino la carne e i pesci trovano una nuova forma di esistenza. È quello che io ho cercato di fare, appunto, con le verdure. [...]

Ma bisogna sapere che cosa si cerca. Che cos'è un "buon" pomodoro? Io cerco quello la cui acidità ecciti la mia lingua e la parte zuccherina addolcisca il mio palato. Quello il cui succo sia intimamente legato alla polpa. E so che non potrò trovarli a livello migliore che nella loro stagione, tra il 15 agosto e il 15 settembre. La prima volta che si assaggiano è fortuna, la seconda quasi un miracolo. E siccome non bisogna mai tentare la sorte una terza volta, conviene esser il più vicino possibile alla zona di produzione. Andando a cercare i prodotti dove nascono, incontrando i produttori.

Gli ingredienti delle mie cucine, a Parigi, a Monaco e a New York, non sono gli stessi, molto semplicemente perché derivano dall'offerta alimentare locale. Le verdure di Provenza sulla Costa Azzurra. I rombi di Bretagna a Parigi. Le pesche della Napa Valley e le capesante del Maine a New York.

L'arte culinaria, scusate la ripetizione, è una questione di alchimia. "Trasformate in oro tutto ciò che si trova sul vostro tavolo di lavoro": questa potrebbe essere la regola incisa all'entrata di ogni scuola di cucina. L'alchimia culinaria è l'arte di separare le parti meno nobili di un alimento, di depurarlo, di perfezionarlo. Cucinarlo accompagnandolo con altri ingredienti, in seguito, significa raffinarlo ma anche addomesticarlo.

La maniera di servirlo, infine, significa rendergli omaggio e portarlo al cliente al massimo delle sue potenzialità.