

Dialogo tra Raffaele e Massimiliano Alajmo

Tratto da: M. Alajmo, R. Alajmo, *in.gredienti*, Alajmo editore, 2006

Raffaele: Era il giugno del 1990. In Italia impazzavano i mondiali di calcio e noi fuggimmo oltralpe ad assistere ai nostri personalissimi mondiali d'alta cucina. Per cominciare Bocuse¹, il fuoriclasse degli chef. Il giorno dopo a Parigi, a L'Espadon²; il terzo giorno a Strasburgo, al Buerehiesel.³..

Massimiliano: Fu lì che feci una gaffe madornale. Avevamo ordinato i ravioli, che scoprimmo ripieni di peperoni e di pesce; pensavo fosse un abbinamento sbagliato, e addirittura mi sfuggì di dirlo.

R: Eri al tuo primo viaggio. Qualche strafalcione era più che giustificato.

M: Però non è del tutto vero che fu la nostra prima volta, a livello d'alta cucina.

R: La mia prima volta in assoluto in un grande ristorante fu dal Pescatore⁴, lo rintracciai sulla guida dell'Espresso. Poi fu la volta di Pinchiorri⁵, anche se non visitai la cantina. E infine da Marchesi⁶, e lì mi pare ci fossi anche tu. [...]

Fu in una di quelle sere di intelligente baldoria che organizzammo con cura il viaggio iniziato in Francia. Eravamo una decina e senza troppi patemi, con l'ottimismo che induce Bacco ai suoi sostenitori, decidemmo le date e ci dividemmo i compiti. Io ero l'addetto alla prenotazione dei ristoranti, e mi sforzai di selezionarli per bene.

M: Alla fine saltarono praticamente tutti, restammo solo io e te; e un ragazzo, credo tuo coetaneo, rappresentante di vino, uno solo dei tanti che avevano dato parola.

R: Ma non ci importava, avevamo una missione e dovevamo compierla, da soli o in compagnia, indifferentemente. Arrivammo a Lione, in un albergaccio nel centro storico...

M: Sfiniti, tutti sudati. Dopo esserci rinfrescati scendemmo incravattati alla bell'è meglio: tre bellimbusti, e perdipiù italiani, in terra di Francia. Una volta richiesto un taxi "per

¹ Paul Bocuse, lo chef più famoso di tutti i tempi, ambasciatore della cucina francese nel mondo

² Ristorante dell'Hotel Ritz in place Vendome a Parigi

³ Ristorante situato nel Parco de l'Orangerie a Strasburgo

⁴ Il ristorante di Nadia e Antonio Santini a Canneto sull'Oglio

⁵ Enoteca Pinchiorri, il ristorante di Giorgio Pinchiorri e Annie Feolde a Firenze

⁶ Gualtiero Marchesi, grande chef italiano di fama mondiale

arrivare da Paul Bocuse” – pronunciammo con orgoglio e precisione l’augusto nome – fummo squadriati dall’uomo alla reception. Ci chiese, con malcelata spocchia, se eravamo consci di cosa fosse quel ristorante. Non del tutto persuaso dalle risposte, tentò di smorzare la nostra sicumera ricordandoci che sarebbe stato necessario prenotare in anticipo. Il tono con cui gli rispondesti, col tuo fluente francese, fu da manuale.

R: Ma il giorno dopo ci trattò con maggior rispetto. Per un francese la visita a una gloria nazionale ha un valore tutto particolare, e in qualche modo devono farlo pesare. Forse voleva anche accertarsi che non fossimo millantatori.

M: Mancava solo questa scenetta a far crescere ancor più l’attesa. Arrivai al ristorante già mezzo stravolto. Insomma, chiamarlo ristorante è un po’ riduttivo.

R: Chiamalo *monumento*, allora.

M: Al *monumento* ordinammo tre menu degustazione diversi. Solo questo ci parve già un incredibile virtuosismo. Poi però cominciammo a mangiare...

R: Rimasi esterefatto ancor prima, all’ingresso, ricordo le sale... Fu proprio come entrare in un luogo sacro, dove è esposta la divinità, anzi: dove è in atto la celebrazione in onore della divinità. E la divinità era lui, Paul Bocuse, effigiato in parete – foto, affreschi – e oltretutto vivo e vegeto di fronte a noi in tutta la sua magnificenza.

M: Entri, e hai sotto vetro la cucina in azione, tutto in ordine, gente che lavora, tutto perfetto e organizzato. Ti siedi, tutto marchiato Bocuse, splendido e luccicante. Un manuale di cucina era lì pronto ad accoglierti e a raccontarsi. Poi abbiamo cominciato a degustare. Come *amuse*...

R: Non farai mica la lista?

M: Anche questo è riduttivo, eh? Almeno lasciami dire della cosa più semplice di tutte: mangiai la mia prima *crème brûlée*, e tutt’ora mi chiedo com’era bruciata. La leggenda racconta che avesse una macchina per fare il caramello a rete.

R: Io ho letto che...

M: Scusa, non voglio avere risposta e preferisco mantenere intatto il mistero. Ma hai ragione: elencare i piatti assaggiati sarebbe solo un inutile sforzo di memoria.

R: Poi venne al nostro tavolo.

M: Ci trattò come suoi figli.

R: Quando seppe che eri un cuoco molto giovane e molto bravo si sciolse letteralmente. Ci fece fare il giro delle cucine.

M: Io camminavo nuotando.

R: E poi ci accompagnò in cantina. Lui, personalmente. Ricordo che aveva le mezze bottiglie di Petrus, mai viste, né prima né dopo, in nessun'altra parte del mondo. Ogni tanto chiedo in giro dell'esistenza di queste bottigliette. Arrivo a pensare che lo Château le produca solo per lui.

M: Poi ci mostrò il sake con le vipere dentro. Ci fece vedere tutto.

R: Aveva 64 anni, e forse lo intenerimmo. Credo che in quel modo abbia voluto premiare la nostra devozione, il nostro pellegrinaggio. Con il tempo, le attenzioni, le parole aperte, i gesti cordiali. Questo mi fa pensare alla disponibilità che dobbiamo avere nei confronti degli altri, specie i più giovani, perché se un grande si comporta così, figuriamoci noi...

M: Stringendogli la mano alla fine ho pensato: "Ecco, non la laverò più".

R: Quando uscimmo e conteggiammo il rapporto franchi-lire con la macchina calcolatrice ci sbellicammo dalle risa, perché non avremmo mai nemmeno immaginato di poter spendere una cifra simile, talmente enorme da apparirci ironica; tutti i nostri risparmi erano stati abbattuti di un terzo abbondante in un sol colpo, e ridevamo di gusto.

[...]

M: A proposito di maestri: zio Giovanni sostiene che non esistono bravi maestri, solo bravi allievi. Ma sono costretto a contraddirlo, perché i miei sono stati bravissimi.

Da ognuno ho imparato cose diverse, tutte decisive. Da Alfredo⁷ per esempio ho appreso la passione del cuoco, passione anche come patimento vero e proprio. Lavorava praticamente da solo, faceva il lavoro duro con grande sensibilità, davanti alla finestra che dava sulla montagna, il suo simbolo di libertà. Da Veyrat⁸ ho vissuto il peso di un locale sotto i riflettori, insieme all'estro di una persona diversa e originale. Poi Guerard⁹: la grande scuola, l'organizzazione della brigata in un'azienda di grande respiro. Alfredo è il maestro dell'umiltà, stakanovista che non ha mai smesso d'imparare. Dei maestri è il più allievo, non si sentirà mai arrivato. Ancora oggi ha in cucina ragazzi giovanissimi, e se

⁷ Alfredo Ciocchetti, il primo maestro di Massimiliano esterno alla famiglia

⁸ Marc Veyrat è il proprietario de "L'Auberge de l'Eridan" ad Annency

⁹ Michel Guérard, titolare del Relais & Chateaux "Le Prés d'Eugénie"

vede che può imparare qualcosa da loro non ha remore, non si cura delle decine d'anni d'esperienza in più.

Veyrat mi ha trasferito la mentalità del servizio, come tramite per soddisfare il cliente a qualsiasi costo, anche massacrandosi, se necessario. Era senza canoni fissi, per cui profondamente libero. La spatola da dessert non la impugnava nella maniera canonica, ma dava sempre un esito strepitoso. Aveva la necessità di esprimersi al di là delle convenzioni, di ogni limite imposto. Guerard, uomo di gran classe, un lord in cucina, sempre con la cravatta, rigoroso, gentilissimo. Ricordo che ogni domenica offriva a tutti i ragazzi della brigata un calice di vino prodotto nel suo castello. La sua organizzazione era capillare. Eravamo trentacinque cuochi e avevamo ampi spazi per svagarci e familiarizzare; un campo di pallavolo tutto per noi, dove si giocava anche a calcetto; ogni tanto il vice chef ci portava, anche di notte, a giocare a basket in un vero palazzetto dello sport. Lì ho capito il valore di una squadra.