

MEMOIR CULINARIO

La cuoca fece la rivoluzione con gli antipasti di Matisse

L'autobiografia di Alice Waters che intorno al '68 cambiò la cucina americana. Dal suo ristorantino francese a Berkeley lanciò la filosofia del cibo biologico

MASSIMO BOTTURA

Quando ho preso in mano il libro la prima volta era nell'edizione americana ed ero in aeroporto a NYC.

La dimensione del viaggio è quella che mi lascia paradossalmente più spazio mentale per la lettura e per esplorare nuove idee.

Non avevo grandi aspettative perché in fondo pensavo a una narrazione poco personale e a un saggio sull'etica della cucina e sul chilometro zero, sulle verdure e sulla controcultura gastronomica che dalla West Coast è montata su uno skateboard e ha rivoluzionato il concetto di ristorazione americana.

Invece questo libro è una biografia vera, approfondita e vivida, di una persona dall'energia inesauribile. Partendo dalla storia della sua famiglia che pur inaspettatamente ha instradato in Alice il suo amore per la cucina (un po'

come per me); si accompagna la turbolenta evoluzione di un angolo di USA che di lì a pochi anni sarebbe stato il coacervo di altre rivoluzioni, dai computer agli smartphone, dallo skateboard ai social media.

Questo diventa il racconto non solo di *Chez Panisse* ma di tutte le persone che hanno contribuito alla nascita e alla costruzione di una idea improbabile sostenuta da un sogno inarrestabile. Infatti il libro arriva fino all'apertura del mitico ristorante di Berkeley e lascia il suo successo al già-noto.

Per certi versi arriva a ricordarmi *Kitchen Confidential* del mitico Anthony Bourdain, la schietta verità si mescola con la matrice del ricordo mitologico soprattutto quando si parla dei viaggi, da Parigi a Corfù passando dall'Italia e l'Inghilterra, viaggi formativi che imprimono la propria sagoma attraverso i personaggi che Alice incontra.

A tutti gli effetti questo libro ha la velocità e l'efficacia di un romanzo più che di una autobiografia, nel quale il ristorante non è che una parte quasi secondaria. Sono infatti i personaggi e *l'Esprit du Temps* a rubare la scena, dal panettiere Steven Sullivan ai grandi maestri del cinema ac-

Tra i suoi clienti i grandi di Hollywood e Henry Miller (che si sdebita con Lsd) campati in casa sua per cena, da Henry Miller che dorme nella sua soffitta e si sdebita

con l'LSD alla sconfitta di Bob Sheer alle elezioni, passando per il '68, il Vietnam e la libertà di fare degli anni '60.

Questo è un libro per tutti, per chi ama la cucina e per chi non la ama. Anzi, forse soprattutto per chi non la ama, per chi non ha capito la forza travolgente delle idee che si possono trasmettere a tavola. L'idea del menu che nasce dagli ingredienti freschi e migliori di quel giorno può parere scontato per noi (le nostre trattorie lo hanno sempre fatto, con la totale libertà di chi è figlio di una tradizione contadina senza tempo), ma negli USA degli anni '60-'70-'80 era una cosa assolutamente rivoluzionaria, che riportava con forza lo sguardo alla terra svincolandosi da qualsiasi freno tradizionale. *Chez Panisse* apre infatti come ristorante francese, ma nel corso degli anni, butterà via ogni vincolo e si rivolgerà unicamente all'ingrediente accogliendo le influenze più diverse.

Questo libro è l'inno alla libertà che la cucina può donare e di come siano le persone a rendere straordinarie le nostre vite.

* Massimo Bottura, tre stelle Michelin, è proprietario dell'Osteria Francescana di Modena, miglior ristorante al mondo negli ultimi due anni



Alice Waters
«Con tutti i miei sensi»
(traduzione
di Chiara Spallino Rocca)
Slow Food Editore
pp. 352, € 19,90

L'autrice

Alice Waters, nata nel New Jersey nel 1944, nel 1971 aprì a Berkeley «Chez Panisse» (che tuttora gestisce): il «ristorantino francese» che dette inizio alla rivoluzione culinaria in America e fu luogo d'incontro della controcultura sessantottarda. È diventato famoso (in anticipo sui tempi) per l'attenzione estrema dedicata alla scelta degli ingredienti, tutti rigorosamente biologici coltivati in modo sostenibile e possibilmente locali. Ha ispirato Michelle Obama a trasformare il giardino della Casa Bianca in un laboratorio sull'agricoltura biologica; e ha dato il via al progetto Edible Schoolyard negli Stati Uniti



1) Alice Waters di fronte al suo «Chez Panisse»; 2) Qualche ora prima dell'apertura nel 1971; 3) Ad una manifestazione contro la guerra in Vietnam; 4) Insieme alle sorelle Laura, Susan, Ellen



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.