

Filippo Maglione

Ah, il sublime!

Il mondo dal tavolo numero nove

Ah, il sublime!

La preesistenza del classico

Preesistenza, necessità e durata

Vasco e la semplice sublimità del nulla (incompresa)

Il sublime del primo boccone (compreso)

Il sublime di sentirsi stupidi

La comprensione rivoluzionaria del ritorno

La più sublime esperienza artistica della mia vita

La volontà di dire

La prima volta vedo, la seconda sento, la terza capisco

Dove tutto per successo si legittima

Ma la cucina è un'arte?

Un format per il futuro

Un micragnosissimo tabù da sfatare

In articulo mortis

In disperata ricerca di speranza

Ecco un artista!

Un tempio, che è una macchina infernale

Trincerarsi in un luogo segreto, per sentirsi preziosi

Intermezzo amalfitano

Cilindrate gastriche

Severino e il giuoco del calcio

Il genio dell'antichità

La vera contraddizione del genio

a Ervio

Ah, il sublime senza durezza,
che tante cose cela e riconcilia,
per i molti affatto impenetrabile
poiché risuona da una nube.

Gottfried Benn, Poesie statiche

Ah, il sublime!

Zbigniew Herbert, poeta polacco vissuto a cavallo della cortina di ferro, esule per necessità e per vocazione, si è rifugiato per anni a Ferrara dove ha composto una bellissima e dolente raccolta di poesie dall'enigmatico titolo (*Rovigo*). È stato perennemente afflitto da ondate contrapposte d'ansia o vuota indifferenza. Si diceva sereno solo pensando, guardando, studiando, l'antichità classica: *“Studiare i greci e i romani è l'unica cosa che ci salva e ci permette di respirare sopra le nuvole”*. Argomentava attorno alla misura e all'equilibrio che ci hanno insegnato i classici, in risposta al manganello della Storia e alla crudeltà della Natura. Era la sua parentesi sopra le nuvole: desiderio di simmetria, di semplicità, di senso e continuità tra ciò che precede e ciò che succede. Herbert non era un fesso, non ignorava le stragi e la schiavitù, gli incendi e i sequestri, gli stupri e i genocidi, le ripicche fratricide e sanguinarie tra città-stato, tra senatori, padri e figli, imperatori e usurpatori. Non ignorava nulla dello smisurato disequilibrio di quella che oggi chiamiamo *epoca antica*. Era la sua *sublime finzione*.

Voler ma non poter più credere alla *sublime finzione* è la condanna della modernità. È la mia condanna, che intristisce e che alla lunga, temo, finirà per abbrutirmi. E non è la mia vita in questione. Non parlo di fortuna o sfortuna, ricco o povero, bello o brutto, riuscito o malriuscito. No, mi tormento meno della mia vita, che della vita in quanto tale. Mi tormenta il suo smisurato e doloroso disequilibrio che in mancanza di un *sensò* diventa condanna. Quindi, soprattutto, mi tormenta il mio voler ma non poter più credere alla *sublime finzione per eccellenza*, mi tormenta la mia incredulità, profonda e misteriosa, come la fede.

Mi sono trovato *già vivo*, gettato alla nascita quaggiù; alla fine mi coglierò *ancor vivo*, strappato alla vita a cui nel frattempo mi sarò disperatamente aggrappato. Mio malgrado, verrebbe da dire. Mi sono trovato in un attimo e mi perderò in un attimo. E prima? E dopo? Il prima e il dopo è stato immaginato per millenni al contrario di come ci appare il reale: simmetrico, ordinato, e soprattutto con un *sensò*. Un *sensò* venuto prima e che ritroveremo dopo. I classici, i greci, ci hanno tramandato la meravigliosa utopia della continuità, nel tentativo di ridurre il prima e il dopo in un *qui e ora* del tutto sensato, denso di simmetria e ordine, di pura bellezza: la sublime finzione in vita, il

paradiso terrestre.

Necessito di metafore poetiche che sovrastino il caos in cui sono stato gettato, con questa testa e questo corpo, dentro la Storia, dentro la Natura. Necessito di qualcosa che a intermittenza la contraddica, la Natura, che nella sua cinica indifferenza mi vorrà ridotto in sostanza putrescente tra breve, inservibile al suo scopo riproduttivo. Necessito di molte metafore bellissime: *piccole sublimi finzioni*, perennemente in bilico tra persuasione e retorica.

Questo che segue è un tentativo di raggrupparne alcune in sequenza, legate tutte da un sottile filo conduttore, che vuole anche essere la perorazione di un'arte ancora misconosciuta ma sublime (appunto) quant'altre mai. Tentativo germinato in solitudine al tavolo numero nove, esso stesso perfetta metafora di bellezza, in anni e anni di assidua e felicissima frequentazione. Tentativo ora concretizzato a giusta distanza, nei giorni di vacanza in Costiera Amalfitana, nel tiepido ottobre del 2008.

La preesistenza del classico

Quel giorno la mia Pinarello sembrava andasse da sola. Avevo perciò deciso di scavalcare per la prima volta i Berici e avventurarmi verso il territorio urbano di Vicenza. Dovevo solo stare attento a rimanere sotto i centoventi chilometri complessivi, la soglia che allora - bei tempi - designava il confine tra sofferenza e masochismo. Da un pezzo però il contachilometri aveva superato il sessantesimo, oltretutto una bava di vento-contro s'era messa a tagliare lo stradale. Ero già in procinto di girarmi e tornare, quando una misteriosa forza mi spinse a superare l'ultima curva. Ampia e lunga. Una curva che avrebbe dovuto respingermi anziché attrarmi. Sebbene costeggiasse a sinistra un dolce declivio, presentava alla destra incipienti segni di speculazione edilizia industriale, i famigerati e lugubri capannoni che punteggiano senza pietà anche gli angoli più ameni del territorio veneto. Inopinata, la *Rotonda* mi sorprese come in sogno; un sogno color dell'avorio. Il suo aspetto volumetrico, così compatto, faceva pensare a un modellino posato dall'alto da un artefice spensierato e benigno. Nonostante troneggiasse alla sommità della risibile altura, appariva del tutto

priva d'ostentazione, in perfetta armonia col boschetto e il declivio. I pieni e i vuoti era come se assecondassero un ritmo naturale indispensabile alla musicalità dell'intero paesaggio a perdita d'occhio. Pensai proprio alla *musica*, senza però riferirla a un suono specifico, a delle note. Guardai meglio da più angolazioni; avvicinandomi mi colpì l'aderenza al terreno, dal quale sembrava emergere come rigoglioso elemento naturale, gigantesco tubero, candida spigolosa radice. Man mano acquisiva concretezza senza perdere nulla in termini di ideale armonia.

La mia fantasia era quindi in grado di immaginarla sia calata dall'alto che innalzata dal basso, come per magia, non certo in virtù di studi sofferti e duro lavoro. L'idea stessa di una crescita progressiva pietra su pietra, mattone su mattone, di un polveroso cantiere, di squadre di muratori, di un capocantiere... appariva ai miei occhi del tutto fuori luogo, quasi ridicola. La *Rotonda* urlava *preesistenza*. E pace, serenità, semplicità, silenzio, come mai prima. Mi distesi sul prato, in asse con uno dei suoi spigoli. Mi assopii poco dopo con la bici al fianco, pacificato e docile.

Preesistenza, necessità e durata

Così come la *Rotonda* di Palladio, molte opere di Johann Sebastian Bach, il procreatore più famoso della storia della musica, paiono preesistere. Cosa contraddistingue ciò che definisco *preesistenza*? Cos'ha in più di ciò che semplicemente esiste? E come si può usare uno stesso metro di giudizio per prodotti così diversi come una villa e una sonata?

Potrei dire che preesistenza è sinonimo di necessità e durata; ma questo ancora non spiega, non chiarisce. C'è un salto di senso tra le parole, che vorrei colmare con immagini più concrete.

Torno allora al giro in bicicletta. Palladio mi si è presentato di soppiatto, perfettamente sconosciuto a lato di un anonimo stradale. Partendo da casa, tutto ciò che avevo visto fin lì poteva dirsi semplicemente *esistente*. Case, prati, capannoni, vigne, contadini, passanti, ciclisti: era tutto l'esistente di quel giorno, quanto me, ciclista del fine settimana. Ma tranne me, necessario in quanto appercettore, ognuna delle cose elencate poteva non esistere: non avrebbe modificato nulla di quella giornata. La *Rotonda* no. È arrivata, tramite la sua bellezza, a modificare non solo quel gior-

no, ma la mia intera esistenza perché guardandola ho sperato di capire qualcosa in più di me, della vita e della morte. Così come, per esempio, con la *Ciaccona della Partita numero 2* di Bach ho sperato, e spero, di capire qualcosa in più di me, della vita e della morte. L'opera d'arte *preesistente* somiglia quindi a un affetto, anzi: è un affetto vero e proprio perché ci parla, accorata, di cose intime, importanti.

Ogni affetto, a ben pensarci, sembra preesistere. Si dice all'amata o all'amico del cuore: *mi pare di conoscerti da sempre*, e con ciò vogliamo esprimere il senso di necessità di quel rapporto tramite un ideale vincolo familiare. In ogni affetto c'è un senso di costante scoperta che è segno di continuità con ciò che c'era prima e non si conosceva ancora, e ciò che sarà, quasi come una preveggenza. L'affetto è tempo che non muore, che idealmente preesiste, prima della vita, e idealmente perdura, oltre la morte.

Si può infine dire che il capolavoro è, per chi lo percepisce, un affetto; così come si può dire che ogni affetto sia un capolavoro. Con la differenza che un affetto (un figlio, un genitore, una compagna, un amico) riguarda me e mia figlia (mio padre, mia madre, mia moglie, l'amico) e viceversa. È tutto profondissimo, gli intrecci possono essere molteplici ma il giro è circoscritto. Il rapporto

(l'affetto) con l'opera d'arte è di tutt'altra natura e profondità, evidentemente; ma può estendersi fino a coinvolgere, in potenza, tutti. Nei secoli. A volte attraverso i millenni come un'eco profonda che intreccia le sensibilità di milioni e milioni di uomini e donne di tutte le epoche, che avranno così condiviso ideali comuni pur adattati a linguaggi sempre diversi.

Ecco perché la grande opera d'arte, in qualsiasi epoca venga vista o riscoperta, apparirà sempre viva e perciò, ancora e sempre, *contemporanea*.

Ecco perché guardando alcune opere ben conservate vecchie di millenni, ho provato una *vertigine affettiva* quasi insopportabile; ripiegata all'indietro, certo, ma rivolta al futuro.

Vasco e la semplice sublimità del nulla
(incompresa)

In attesa di *Novantesimo minuto* per fissare nella memoria la nuova prodezza di Ibra, resto colpito dall'ultima canzone di Vasco Rossi. È Mollica, con la sua solita entusiasta acritica e bonaria piaggeria, che la presenta in anteprima tramite un video in cui lui, Vasco, in camicia bianca all'interno di una stanza vuota, canta stonato col suo sguardo da vecchio infante innocente, delicatamente spento e irrancidito. Delizioso, penso, seguire il suo sguardo assieme al flusso delle parole. Anto, al mio fianco, dice che è bravo ma che sembra recitare. Lei lo conosce meglio di me, per cui non replico. A me pare faccia sul serio. La musica non è niente, un giro di accordi in progressione, inevitabile giochetto ideale per compiacere il mercato e le marea adulanti. Il pezzo si regge solo sul paio di versi con cui s'apre e quasi subito si spegne *sotto* le note che conducono a nulla (perfetta corrispondenza tra significato e significante?). Cerco su *YouTube* un documento: voglio venirne a capo perché m'è parso ci sia dentro molto anche di me, in quelle due scarse strofe. Qualcosa di simile a ciò che molti grandi poeti hanno tentato di

trasferirmi con semplicità e che ho, nel corso del tempo, complicato e disperso. Trovo ciò che mi serve, su *YouTube* si trova sempre tutto, anche lo stesso giorno in cui viene presentata una cosiddetta anteprima. Trascrivo i due versi.

E adesso che sono arrivato sin qui grazie ai miei sogni, che cosa me ne faccio della realtà? Adesso che non ho più le mie illusioni che cosa me ne frega della verità...

Semplice, penso; la bellezza, anche quando racconta il fallimento assoluto, è semplice.

Rilancio il video per tentare di cogliere ulteriori sfumature. Sono immagini e suoni precari, rubati a San Siro. Una ragazza ci canta sopra a intermittenza, vigorosa e sgraziata, coprendo i vagiti provenienti dal palco. Egli infatti non canta. A differenza del video di Mollica, qui Vasco è ben oltre il canto; è altrove, col suo sogno infranto di bambino. Dolentissimo e potente. Fa davvero male sentirlo in quello stato. Antò aveva quindi ragione: prima recitava, e alla grande per giunta. La ragazza urla, esultante, un motto d'incitamento in lingua inglese. Attorno vedo giovani saltare per aria, unirsi con forza eccitata al motto appena lanciato. Sembra un contagio, volano pugni nell'aria. Alla fine, al culmine della disperazione del povero Vasco, un boato festante copre tutto e tutti.

Mi fa una certa impressione questa vuota ritualità da concerto che contraddice clamorosamente il celebrante, qualsiasi cosa egli dica o faccia. Come se dopo un comizio del Mahatma Gandhi la folla dei seguaci si disperdesse minacciosa a mitra spianato per le vie cittadine. Mi sforzo però di lottare contro questo qualunque babbeo, festante e scioperato, da corteo, che caratterizza da sempre il mondo dei giovani, per godere anch'io con loro della forza che sprigiona la piccola sublime finzione del condividere con gioia e con parole e gesti semplici, sotto la guida di un maestro illuminato, l'assurdo dramma del vivere.

Il sublime del primo boccone (compreso)

Il tavolo numero nove si dovrebbe affrontare da soli. Solo così si gode appieno. Il tavolo numero nove è strategico in doppio senso e per due buoni motivi: la panoramica sulla sala è parabolica e i camerieri sfilano al fianco lungo tutta la durata del pasto. Non si fatica a comprendere la bontà del primo motivo; sarà invece necessario puntualizzare i benefici relativi al secondo, che sono svariati. Anzitutto, con la sfilata dei camerieri a passo felpato, si possono annotare mentalmente tutte le portate in uscita. Questa contabilità è una sorta di indice di gradimento dei piatti presenti in carta, oltre che un modo per scandirne in solitudine l'attesa. Dal tavolo numero nove vedo sempre sfilare parecchi *Cappuccino di seppie al nero* e *Risotto zafferano e liquirizia*. Ne ho visti servire centinaia. Ogni volta - è più forte di me - mi chiedo se siano indirizzati verso esseri umani all'altezza. Spesso mi domando se *quel Cappuccino* rappresenterà una prima volta per l'imminente destinatario. A volte non mi trattengo e interrogo il cameriere intorno a quella signora che un quarto d'ora prima s'era seduta così impettita e seria e che alle prese col cucchiaino è parsa sciogliersi

tutta, o a quell'anziano signore che è sembrato affrontarlo con timore, o a quel giovane che invece non ha mostrato alcuna visibile emozione, sorbendolo con indifferenza. I camerieri delle Calandre conoscono a menadito la chirurgica affabilità e riescono a ottenere le informazioni necessarie ai loro scopi - che a volte sono i miei - in men che non si dica. La risposta affermativa me la fa invidiare, la donna oramai non più così impettita ma morbidamente compresa nella parte, più docile, di strumento per la fruizione spensierata del piacere. Invidio quel tipo di prima volta, l'emozione che riserverà, o che ha appena riservato, così come invidio chi si sta apprestando a leggere, o sta leggendo per la prima volta, che so, *Guerra e Pace*. O *Antichi Maestri* di Bernhard.

“Dio mio - penso - potessi affrontare il principe Andrej (o Atzbacher, o il Cappuccino) con la stessa fresca ingenuità della prima volta e con la stessa calda consapevolezza di ora!”

I camerieri sfilano al fianco destro, di norma il migliore, e di lì, rispetto alla cucina, devono per forza passare in entrata e in uscita. Ma di lì non sfilano solo i camerieri; sfila Raf, massiccio e rapido, affabile e mordace, al principio e nel mezzo del pasto; sfila Massi, lento e misurato, snello e delicato, alla fine... Ma sfilano anche molti commensali, i prostatici più volte. Sfilano sempre le

donne, belle - e sono molte - o meno belle: nessuna rinuncia al vezzo del ritocco del trucco, anche due, tre volte. Una donna bellissima, alta e magra, non più giovane, anzi proprio anziana, sfilò dopo ogni portata. Perdemmo il conto. Il cameriere fu costretto a ripassare la comanda per desumere che infine passò la bellezza di otto volte. Con le donne è più difficile pensare a funzioni meramente fisiologiche. Non è bello associare simili creature così ben preparate e vestite a minzioni, o peggio. Non certo alle Calandre.

Ma la magia del tavolo numero nove è un elemento architettonico forse casuale, probabilmente subito dall'architetto che ne curò l'ultimo restyling, perché preesistente. Un muretto, un semplice muretto non più alto di un metro, che assicura la giusta distanza tra chi è seduto e chi passa o chi serve. Se sommiamo questa barriera laterale a protezione del fianco destro alla disposizione della seduta, all'angolo della sala, a protezione delle spalle e del fianco sinistro... abbiamo delineato il profilo di una postazione che è meno un posto a tavola che un guscio, un involucro, un bozzolo, una scialuppa. Ecco, forse *scialuppa* è il termine esatto. La giusta protezione alla mia tremebonda insicurezza.

Un paio d'anni fa a tarda ora, a sala ormai quasi vuota, una ragazza orientale, credo giapponese,

arrivò barcollando al mio muretto. Ci si aggrappò. Feci il gesto di sorreggerla con la mano, che subito ritrassi perché sentii la sua ben calda. Mi sorrisse raddrizzandosi a forza di volontà (tutta nipponica). La seguii con lo sguardo proseguire a malapena. Uscì dal bagno una decina di minuti dopo e passando mi si fermò innanzi sorridente, inscenando un inchino profondo, forse per ringraziarmi del tentativo di supporto prestatole, o magari per scusarsi dello spettacolo offerto, chissà. Sorridendo sonora, come a sottolinearne la sincerità, piegò la schiena tre, quattro, cinque volte. L'ultimo inchino fu pericolosamente profondo. Era molto bella e molto ubriaca. Il mio imbarazzo, in assenza del muretto, sarebbe stato insostenibile. Avrei anche avuto paura di vederla piombare sul tavolo, in verità; e se con l'ultimo inchino avesse beccato lo spigolo del mio muretto non starei qui a parlarne con tanta leggerezza. Ma in definitiva nulla può scalfirmi da lì dietro.

Al tavolo numero nove però tutto si ferma - contabilità, sfilate, pettegolezzi - nell'attimo stesso in cui il cameriere *con un solo piatto nel vassoio* ferma il suo incedere al primo tavolo di servizio. Se c'è un solo piatto, quel piatto è il mio. E allora comincia la storia vera. Fatta di silenzio. Posso anche parlarci sopra, al silenzio che induce quel piatto, il mio piatto; ma tale resta, momento di perfetto

silenzio per le fibre ricettive che mi s'agitano dentro. Un *qui e ora* perfettamente sensato, denso di simmetria e ordine, di pura bellezza. Dura fino al primo boccone. Primo boccone compreso.

Il sublime di sentirsi stupidi

Soffro da sempre di piccole intermittenze di memoria. Niente di preoccupante, ma ho come l'impressione che dentro la mia testa non riesca a starci più dello stretto necessario, come se avesse una portata massima. E la memoria sembra collaborare, spurgando selettivamente, da sé, ciò che è di troppo. Per cui dimentico, faccio spazio. Questa economia è stata sin qui anche una sorta di igiene mentale. Sin da bambino ho infatti imparato a dimenticare, con una certa sfacciataggine, le vicissitudini, i fallimenti, le figure barbine; che ho quindi collezionato in vita ma non nella memoria. Spero però che questo dimenticare non sia solo un passivo erodersi dei ricordi, quanto un processo attivo, utile a far spazio ancora a nuovi apprendimenti; perché di questi non sono ancora sazio.

In un caso come il mio è necessario quindi evitare di riempirsi la testa di materiale di scarto, ad alto rischio di congestionamento; è tassativo trascurare le esperienze futili, le sciocchezze, per concentrarsi sull'essenziale, sul *poco ma buono*. Non è per niente facile. Il potere di attrazione della sciocchezza è altissimo, quasi irresistibile.

A parole, per esempio, sembra scontato riuscire a soffermarsi sulla bellezza piuttosto che sulla sciocchezza. Ma è vero il contrario. La bellezza non è facile. Sembra facile perché siamo portati a raffigurarcela con un meraviglioso volto e corpo di donna in carne e ossa, o effigiata e assurta a mito, quali, per esempio, le grazie di Monica Bellucci o quelle della Venere del Botticelli. Ma la bellezza è ben altro che la collezione di simulacri del desiderio. Parlo della bellezza come manifestazione del bene, come simmetria, come forma creativa ed espressiva, concetti chiave di tutta l'estetica, e dell'etica, stimoli potentissimi, valori universali riproducibili nel quotidiano. Ma, e qui sta l'inghippo, la ricezione della bellezza deve passare attraverso un confronto dialettico con la realtà che si ha davanti, che prevede quindi il rischio dell'incomprensione; addirittura il rischio di sentirsi un po' stupidi. Può lasciare interdetti a ripetersi a mezza voce: *non ho capito fino in fondo, non ci sono ancora arrivato.*

La sciocchezza - che è l'opposto della bellezza - è invece compresa senza alcuno sforzo da tutti, in prima visione. La sciocchezza fa sentire intelligenti; viene salutata da una frase supponente ma esatta: *già lo sapevo...*

Quale delle due vada per la maggiore, si fa presto a capirlo, al di là che tutti si richiamino alla bellezza

e nessuno possa ammettere d'essere irresistibilmente attratto dal suo contrario. Ma è, appunto, un *richiamare*, nominalismo vuoto di contenuti.

Si arriva al paradosso vissuto dalla maggioranza dei giovani con cui ho di recente tentato un confronto su questi temi. Si nutrono dell'estemporaneità di *YouTube* e dei blog tematici, oltre che degli ancora gettonatissimi e biechi programmi televisivi giovanilistici. Fin qui tutto virtuale. Nella vita reale: discoteche e spritz. Molti considerano la scuola un limbo da evadere con furbizia; quasi tutti a precisa domanda si vantano di non aver mai letto seriamente i classici, addirittura di non apprezzare la lettura come reale metodo di arricchimento personale. Eppure, posti con un paio di domande in posizione eccentrica rispetto al loro stesso ego, non esitano a criticare la superficialità del mondo. Il mondo degli altri, però, e con forza. E se si chiede chi siano questi *altri*, magari cercando di capire se si stia parlando di persone a loro vicine: amici, compagni, familiari... si capirà invece che gli altri sono quelli che non fanno parte del gruppo. *Gli altri* è semplicemente ciò che non si conosce e *non si vuole conoscere.*

Guardando gli occhi di questi giovani una volta rimasti soli, senza il gruppo a far da scudo protettivo, non si fatica a comprendere perché cerchino

il futile o il già saputo. Hanno il terrore di non capire, di apparire stupidi. E poi, siccome sono svegli, intuiscono in fretta che la bellezza non genera slogan ma *meraviglia e domande*, merci non strettamente remunerative. Insomma, questo cavolo di bellezza, che in questo caso è sinonimo anche di sapere, rischia solo di toccare un nervo scoperto, di intaccare certezze, così decisive in un mondo tremendamente competitivo.

Un circolo vizioso moralmente massacrante ma esatto a livello utilitaristico; letture del tutto coerenti al tipo di mondo che frequentano e che dovranno, per così dire, conquistare. Arrivano molto presto e con irrisoria facilità e sicumera a costruirsi una scala di valori impeccabile per arrampicarsi alla vita: *se so una cosa, automaticamente vale; se non la so, non vale nulla*.

E cosa, infine, sanno?

L'internet, le televisioni, la discoteca... sono tutti moduli ideali per *non sapere* o, al limite, *dimenticare*. Internet, con la sua onniscienza, è una metafora perfetta in questo senso. Il sapere (la bellezza del sapere) per essere acquisito ha bisogno di selettività, concentrazione e silenzio, l'opposto di dispersione e fracasso; internet, televisione e discoteca abbondano dell'una e dell'altro, non a caso. Il sapere ha poi bisogno di rielaborazione personale, quindi di uno sforzo. Ma perché sfor-

zarsi se tutto è già dato? Se poi questo *tutto* non è fruito, poco male. C'è, è là, quasi che virtualmente sia già appreso: *posso allungare la mano e coglierlo quando voglio, premendo alcuni tasti...* Ho il terrore che per l'uomo-nuovo polpastrello sarà sinonimo di cervello.

La comprensione rivoluzionaria del ritorno

Ieri mattina ho approfittato della messa in piega dell'Anto per tornare a visitare, da solo, il Duomo di Amalfi. Il giorno prima mi era parso artefatto, un coacervo di superfetazioni, applicazioni posticce, elementi discordanti accostati con troppa enfasi l'uno sull'altro. Dopo il brivido provato al Chiostro del Paradiso era stata un'infilata d'incomprensione, un decrescendo fatto, infine, di delusione. Però stavolta ho avuto il privilegio del tempo. Ho potuto sedermi nel Chiostro, sedermi nella Basilica, sedermi nella Cripta, sedermi nella Cattedrale. Ho avuto il tempo di farmi penetrare dall'atmosfera dei luoghi. È successo al centro della Cripta, di fronte alla tremenda nerissima statua di Sant'Andrea del Naccherino: tutto si è ricomposto, come per magia. E ho compreso.

Ha detto Kuhn a proposito della sua comprensione tardiva di Aristotele, considerato per lungo tempo poco più che un babbeo: *“d'improvviso nella mia testa i frammenti si ordinarono in un modo nuovo e si composero insieme”*. Anch'io ho ordinato i frammenti. Così mi sono visto in corresponsione con la storia luminosa e dura di un popolo aggrappato tra costa e monti, rivolto

al mare per necessità, ai traffici e al commercio, alla lontananza, alla precarietà e al rischio; gente orgogliosa dallo spirito libero, stretta nella morsa di giganti, e infine sottomessa allo straniero ma memore per sempre di grandezza e di conquiste; gente sottomessa ma con ancora intatto il coraggio di uscire dal golfo in un mare agitato e infestato, a dispensare ricchezza; gente contaminata da culture diverse, l'araba, l'africana, affascinanti quanto inquietanti; gente sotto il giogo di cicliche calamità, perché la natura anche quando è stupenda sa essere implacabile... Ho inteso nell'incostanza, anzi nell'accozzaglia di stili di cui si compone quella grande fabbrica del tempo chiamata Duomo di Amalfi, il balbettio della storia degli uomini. Gli stucchi le statue i marmi, il giorno prima posticci e falsi, si sono messi a trasudare verità.

Questo tipo di esperienza - i pezzi che all'improvviso si ordinano e si ricompongono in modo nuovo - è la caratteristica generale del mutamento rivoluzionario. Sono tornato a Kuhn, al nucleo della sua celebre teoria delle rivoluzioni scientifiche, per tentare di spiegare, grazie al contributo di chi è più intelligente di me, che l'esperienza della bellezza è spesso un'esperienza sofferta che prevede anche momenti d'incomprensione, anzi, il rischio dell'incomprensione assoluta. E che

può prevedere salti di senso, salti nell'assurdo, per dirla con Kierkegaard (anche se lui lo riferiva alla fede - ma cos'altro è la fede se non l'esperienza di suprema bellezza?). Si deve prevedere di sentirsi stupidi di fronte ad Aristotele, per esempio. Il che, per carità, non è difficile. Ma si deve essere capaci di sentirsi stupidi anche di fronte al Naccherino.

Uscendo dal Duomo mi sono sentito più leggero, più bello. Avevo voglia di vedere Anto, di baciarla, di dirle quanto mi era mancata laggiù nella Cripta. Era davvero bellissima con la messa in piega nuova. Tutto era luminoso, quella tarda mattina di ottobre nel più bel posto del mondo.

La più sublime esperienza artistica della mia vita

Ricordo il momento in cui a Venezia, di fronte al Ponte dell'Accademia, decisi di finirla con l'arte. Arte che mi aveva accompagnato durante il corso dell'adolescenza, compagna fedele e salvifica, amata molto più di me stesso e d'ogni altra cosa e persona al mondo. Arte che mi aveva salvato dal disastro emotivo, da una nevrosi certa, o che dir si voglia di un grave problema di comunicazione con sé stessi e col mondo. Questo solo per cercare di spiegare, retroattivamente, per quel che vale, la drammaticità del momento. Per tentare di inquadrare un po' meglio il problema, devo però tornare ancora un tantino indietro, al mio primo biglietto da visita. Lo vergai al quarto anno delle Superiori, col rapidograf e i trasferibili, oggi puri oggetti di antiquariato. Ne fotocopiai una ventina di copie; le fotocopiatrici c'erano già. Sotto il nome, la qualifica: *Cauto estimatore delle arti*, insieme riduttiva e altisonante. Fece un certo scalpore; più di una ragazza finì affascinata anche grazie a questo misero artificio, che però per me era meno una boutade che un sentimento reale. Erano i primi anni ottanta, un periodo in cui definirsi artisti era tutt'uno col sentirsi *creativi*. E

chi non si sentiva tale un decennio abbondante dopo il sessantotto? Tutti erano creativi, perfino il bidello, quello che mi fregava la Gazzetta dello Sport con una scusa diversa ogni giorno (da qui la sua creatività); Gazzetta che io compravo elemosinando gli spiccioli alle mie compagne di classe con motivi sempre diversi, con creatività. Erano creativi i cantanti pop, creativi gli imbrattatele, creativi i professori, ognuno con un proprio metodo d'insegnamento tagliato su misura. Era creativo Beccalossi, naturalmente. Lui a ragion veduta, però.

Essendo creativi erano tutti artisti. Sì, anche il bidello. Odiavo questo autoincensarsi *creativi*. Avevo già sperimentato quanta fatica mi costasse realizzare una sintesi partendo dalle quattro acche che andavo via via acquisendo - più grazie al mio entusiasmo, che in virtù di un sistema d'insegnamento adeguato. Tutto infatti in quegli anni era arruffato, approssimativo. Tutto era *corso sperimentale, lezione anticonvenzionale, metodo alternativo*. Per non parlare del sei politico. Le assemblee si sprecavano e non portavano a nulla, dato che davano voce a creatività immancabilmente contrapposte (altrimenti che creatività sarebbero state?). Questi pseudo creativi da cui ero circondato pareva che nemmeno si ispirassero a qualcosa o copiassero qualcuno. Per copiare ser-

ve avere almeno un riferimento certo e ben conosciuto, oltre a possedere un metodo che permetta il calco, precise conoscenze tecniche riguardo una precisa materia. Copiare, insomma, non è così facile. Sembrava invece che tutti lasciassero fluire pensieri, parole, pennellate, scalpellate... in libertà; cose che urgevano dentro le loro teste e che dovevano essere espulse così come venivano, quasi come un rigurgitò di pensiero. Era quindi un vomitare, più che un produrre arte.

Ammirare da una certa distanza le proprie opere con aria di malcelata indifferenza era sinonimo di superiore intelligenza, il timbro definitivo del vero artista; che riusciva a bearsi addirittura dell'indifferenza altrui, certo che avesse per matrice lo stesso understatement, che fosse perciò frutto di una posa che lasciasse intendere, sotto traccia, una smisurata ammirazione per le capacità creative dimostrate. Un gioco a rimpiattino tra ciechi e sordi, petulanti e velleitari.

Come detto, nel frattempo mi arrabattavo nel tentativo di produrre uno straccio di sintesi da quel che andavo via via scoprendo, facendo confusione e fatiche inenarrabili, uscendone sempre insoddisfatto, ma con intatto l'impeto di spaccarmici la testa ancora una volta per venirne a capo in qualche modo. Tentavo, senza saperlo, di fare quello che gli artisti hanno sempre fatto: ricombinare il

già conosciuto per tirarne fuori un prodotto residuo che si spera sia *valore aggiunto*; con la decisiva accortezza di non averne certezza, per poter ricominciare da capo ad attuare sintesi partendo da un punto più avanzato, frutto della sintesi più recente, e così via.

In questo tragitto che cominciavo a percorrere da perfetto autodidatta, pensavo fosse fondamentale, e prioritario, qualcosa del tutto fuori moda per l'epoca, ovvero acquisire *la tecnica*; per poi, magari, superarla. Ma diciamo che allora la tecnica aveva una capacità d'attrazione totalizzante, mica mi interessava poi tanto superarla. Padroneggiare l'anatomia, e poi imparare l'acquaforte e l'affresco, per citare solo le due più amate, sarebbe stato di per sé un successo assoluto, clamoroso. Con queste tecniche mi sarei sentito vicino ai Grandi Maestri, fuori dal tempo, lanciato in epoche lontane. Un trip, insomma. Per questo al segretario dell'Accademia che mi rimproverò di non aver scelto Emilio Vedova come professore di pittura pur essendo disponibile l'accesso ai suoi agognatissimi corsi, risposi: "*Vado con Tiozzo, perché per fare l'artista c'è tempo*", calcando di proposito l'accento sulla parola *artista*. Tiozzo era il professore più tecnico e meno prestigioso dell'Accademia, naturalmente.

Magari non centrando in pieno i principi di causa

ed effetto, quello mi squadrò a rovescio e lanciò, stentoreo, una profezia ("*Tu non durerai qui dentro*") poi risultata azzeccata. Tant'è: smisi l'Accademia come si dismette l'unico abito buono che però va stretto da far scoppiare. Non stavo imparando nulla da un pezzo, perché Tiozzo era un ectoplasmatico prepensionato e il suo assistente un creativo, molto creativo. Tutto era vacuo e nulla *conoscenza, percorso, sapere*. In estate avevo lavorato in uno studio di grafica pubblicitaria con esiti tutt'altro che disprezzabili, decisi perciò di entrare nel mondo del lavoro tramite un volgare surrogato dell'arte, sempre meglio che finire velleitario o tappezziere. Così infatti mi sembravano tutti gli artisti fin lì conosciuti. Talmente cauto che, alla fine, con l'arte la smisi del tutto. Continuai a frequentare i musei, le mostre, ma come curioso, non più come confratello, come facente parte. E potevo guardare solo arte del passato. Così come leggevo solo opere di scrittori già morti, ammiravo solo opere di artisti già morti, abbondantemente morti, di preferenza. L'arte, per me, era quindi morta, da ammirare dietro una teca, imbalsamata, con emozione e rimpianto.

Fino al 25 aprile 1999, undicesimo anniversario di matrimonio. Conobbi *l'opera viva* di un vero grande artista. L'artista che avrei voluto essere.

Era un cuoco, però. E non esercitava l'arte a tempo perso, no. Faceva, e fa, il cuoco a tempo pieno. Sempre.

La volontà di dire

Ogni *prima volta* è sempre *un'altra volta*, perché qualsiasi fatto o racconto ne prosegue uno precedente. Sappiamo però riconoscere i punti di svolta. Che sono nuovi inizi. Si innestano, certo, in un tessuto ricettivo preesistente, ma hanno la capacità di modificarlo. Addirittura di farlo rivivere.

La passione che mi aveva condotto lungo tutto l'arco dell'adolescenza, in realtà non era morta; era stata sedata a forza. Una passione che era stata potenza trasformativa e che infine era divenuta un sentimento sommerso. L'espressione artistica, la bellezza, il gesto creativo, dominavano ancora il mio orizzonte morale e psichico, ma con un senso di impotenza che rifletteva l'appannamento di un'epoca triste, quella che mi sono trovato a vivere tra gli anni ottanta e novanta. Un'epoca di piaceri frivoli, di benessere e faciloneria, di ostentazione e arroganza. Del tutto priva di attese, di vaste prospettive. In questo contesto, pensavo, l'arte poteva solo rappresentare il segno superficiale dell'apparire (tappezzeria, appunto), non certo il sigillo di un cammino di disperazione o di speranza.

Silvia Vegetti Finzi, da cui ho tratto spunto per questa analisi sommaria, ha illustrato con tratto geniale la morsa in cui sono stato chiuso nel periodo decisivo della mia vita. I nonni di oggi, dice, la generazione che ha fatto il sessantotto, volevano cambiare il mondo; i loro nipoti si accontentano di cambiare il vecchio cellulare. La meta è immiserita ma la determinazione è la medesima. Le passioni sono state dirottate sull'aver e sull'apparire attraverso immagini suggestive che si sottraggono al giudizio e alla critica. Nel mio caso, i nonni descritti da Silvia sono i padri, i nipoti sono i figli. Sono stato, e sto, nel mezzo con la lucidità e il distacco di chi ha potuto giudicare folli gli eccessi della passione politica dei padri e futili gli eccessi della passione dell'apparire dei figli; passione, quest'ultima, che è frutto di ciò che noi, padri e intermediari, siamo stati in grado di trasmettere, vale a dire un senso di impotenza che riflette l'appannamento del futuro, privo di attese di salvezza e felicità, in cui il domani appare più una minaccia che una promessa.

Proprio questo genere di impotenza provavo, nei miei anni novanta. Avevo scelto da tempo la mia strada, trovando un equilibrio professionale che in parte assecondava le mie predisposizioni, però mi deprimeva pensare a un mondo in cui l'artista, per mancanza di prospettive morali, non potesse

avere più uno spazio, non dico di autorità, ma nemmeno di dignità.

Dopo il primo periodo di totale distacco dall'arte viva, avevo riattivato il contatto con l'arte del presente. Dapprima con cautela, poi con perversa costanza. Continuavo a visitare la Biennale, e mi deprimevo; a seguire l'opera di qualche amico, e mi deprimevo; a fiutare il talento delle nuove leve, e mi deprimevo; ad ammirare le performance e le installazioni dei più celebrati dal mercato, e mi deprimevo. Certo: arguzia, furbizia, sottile abilità combinatoria, sarcasmo, non sembravano mancare in nessuna di queste manifestazioni. Mancava il *fuoco sacro*. Mancava, palese e disperante, il senso di necessità dell'opera, quel suo calare dall'alto o sorgere dal basso per dirci finalmente qualcosa di importante. Era tutto orizzontale, superficiale. Ma fichissimo.

Sempre Silvia ci ricorda che se non vengono tradotte in parole condivise, le esperienze passate precipitano nell'insignificanza e nell'oblio. Mentre la *volontà di dire*, per usare una bella espressione di Mario Luzi, mantiene aperto un canale comunicativo che aiuta l'individuo a uscire dalle strettoie del narcisismo e dell'egoismo, fondato sull'Io e sul Mio.

Senso di continuità con il passato; uso di linguaggi comprensibili; volontà, anzi, necessità di

comunicare per uscire dalla spirale dell'egoismo per arrivare a con-dividere. L'opposto dell'arte contemporanea.

La prima volta vedo, la seconda sento,
la terza capisco

Domani dovrei andare a Capri. Tutti mi dicono che *bisogna* andarci, che chi viene in Costiera *non può* non vedere Capri. Io, invece, dopo essere stato due volte al Duomo di Amalfi vorrei tornare una seconda volta a Ravello. E basta. Certo, a chi mi chiederà cosa avrò visto della penisola non farò una buona impressione. Nell'epoca della quantità è fondamentale poter dire di aver visto *tutto*. Cerco invece rarefazione per poter isolare ciò che vedo nel tentativo di capirlo un tantino. Sono, senza dubbio, duro di comprendonio. Ho bisogno dei miei tempi. Sono capace di andare a Roma per tre giorni solo per vedere, e il giorno dopo rivedere, una singola sezione del Museo Archeologico Nazionale. Il terzo giorno passerò per le vie del centro, non mancando la mia rituale visita al Pantheon, sazio e soddisfatto.

Di fronte alla bellezza la prima volta resto meravigliato. In questa circostanza è inutile cercare di capire. Porterò a casa una cartolina, con la promessa tassativa di ritornare. La seconda posso già (si fa per dire) tramutare la meraviglia in sentimento, che è una forma di comprensione, pur

contaminata. La terza, se va bene, potrà investire anche i termini legati alla comprensione vera e propria. Ma, al di là dei miei limiti, si fa presto a capire perché la rivisitazione sia migliore e diversa dalla visita: perché la rivisitazione sarà arricchita dall'esperienza già fatta, ovvero dal ricordo, che è legato alla nostalgia, che è sentimento puro. Sarà una somma di meraviglia più sentimento. Non sono uno che visita, sono uno che rivisita.

Un commosso rivisitatore.

Torno allora a quella anomala *prima volta*, che contraddice lo schema appena illustrato; a quando mi imbattei nell'opera viva di un vero grande artista. Anzitutto come ci arrivai, perché in certi posti decisivi non ci si arriva per caso. Con Anto, per festeggiare il nostro anniversario, pensammo a un grande ristorante. Non c'era nulla di più che la volontà di un'esperienza nuova. Senza alcuna conoscenza specifica consultammo una guida, credo del Gambero Rosso. Scoprimmo, con una certa sorpresa, che uno dei più celebrati ristoranti d'Italia si trovava giusto a due passi da noi, lungo la statale che collega Padova con Vicenza, in località Sarmeola di Rubano. Un luogo inopinato, orribile. Ascoltammo anche la voce di chi ne aveva già sentito parlare, informazioni di terza mano: nessuno dei nostri conoscenti c'era mai stato. L'opinione diffusa era che, sì, si mangiava, ma

poco, *strano* e spendendo cifre indecenti. Rimanemmo interdetti, ma non recalcitrammo; l'esperienza a quel punto andava fatta, fosse anche solo per puro senso di sfida.

La faccio corta, cercando di scavare nella mia labile memoria, che fa emergere, intatta a tutt'oggi, la meraviglia provata, che sa di rivelazione. Con quelle opere, le *opere* dello chef, mi riavvicinavo di nuovo all'arte, quella alta, vera, che è segno di continuità tra le generazioni, volontà di comunicare davvero con altri esseri umani senza senso di superiorità, e infine speranza di con-dividere segrete passioni. Ma anche molto altro ancora: gioia infantile, atto liberatorio, ebbrezza, sensualità, rispetto, ironia. Opere d'arte per il cuore e il cervello, ma anche per le viscere. Arte non solo da guardare ma da inghiottire, da introiettare. Arte che dà sostanza, che nutre. Che modifica a livello sostanziale chiunque la fruisca.

Avevo avuto la percezione della *meraviglia*, del *sentimento* e della *comprensione*, contestualmente. Sarà il fatto che a tavola, in un grande ristorante, viene dato il tempo per penetrare il mistero (il menù degustazione si compone di molte pietanze), sarà il fatto che la nutrizione coinvolge un paio dei sensi più stimolanti, sarà che, appunto, il cibo prende tutto, vista olfatto tatto gusto... ma credo che infine sia perché questa forma d'arte, a

certi livelli, ha davvero i crismi della *necessità*.
Permane dopo molti anni, nitido, un altro ricordo: in molti dei piatti di quella sera l'idea stessa d'immaginare una cucina, cuochi ai fornelli, scar-
ti, sudore e sangue... è apparsa ai miei occhi del tutto fuori luogo, quasi ridicola. Alcuni dei piatti presentati non sembravano nemmeno progettabili, quasi fossero semplici prodotti di natura, oppure calati dall'alto da un artefice spensierato e benigno. Tutto, insomma, urlava *preesistenza*.
Io e Anto, quella notte, ci addormentammo pacificati e docili, dopo aver fatto più volte l'amore.

Dove tutto per successo si legittima

Non è sintomo di nobiltà d'animo il mio evitare la lode a scena aperta, il ritrarmi nei confronti del complimento; il minimizzare, per esempio, le conseguenze di un lavoro ben svolto per evitare le relative celebrazioni. La potrei chiamare *idio-sincrasia al successo*, e ha basi molto più solide e meno elevate di quel che vorrei. Sarei infatti molto fiero a sapermi serenamente refrattario al successo, in un'epoca in cui è diventato l'unica misura del valore. La mia, invece, è solo una forma di difesa frutto di un sentimento misto di timore, sensibilità e, forse, pigrizia. Arrivo addirittura a considerare una critica negativa (educata e inoffensiva) preferibile a un complimento, specie se sperticato. La critica negativa è come se mi liberasse di un peso. Provo a spiegare l'apparente paradosso.

La lode è un punto d'arrivo, non può progredire. La lode è pronta a essere smentita alla prima debolezza, al primo rovescio; può solo condurre verso la delusione, la ritrattazione. La lode, poi, una volta confezionata fa tenere al suo tessitore assai desta l'attenzione, come se aspettasse al varco il destinatario. *Tessere le lodi*, si dice, e in

questa espressione figurata è descritta tutta la sua vischiosa pervasività. Ricevo una lode e subito penso: *mio Dio, andrà confermata ogni giorno, sarà una fatica immane!*

La critica negativa, al contrario, può muovere solo in positivo; risveglia il senso di rivalsa, fa scattare la punta d'orgoglio, stimola e non espone a nessun ulteriore rischio. Mi fa dire: *ah, prima o poi sarebbe bello smentirla!*

La lode, quindi, espone alla necessità, la critica al desiderio; perché è orribile deludere chi ci stima, per cui è necessario impegnarsi per evitarlo, sempre; ed è invece stuzzicante convertire lo scettico appena è possibile - quindi senza gli enormi problemi dell'immediatezza e della costanza.

Vero è che scrivendone per la prima volta, trovo che in questa mia refrattarietà ci sia anche un germe di nobiltà, lo spunto verso una certa altezza di pensiero. In fondo il vero punto è il timore di deludere chi ci stima, deludere chi ci ama. In un'epoca barbarica come la nostra questo è un muoversi controtendenza, non deprecabile. Al di là dei propri interessi personali, oggi, a chi frega qualcosa dell'altro, perfino nella versione autoreferenziale del *cosa penserà di me?*

Giusto ieri sul Corriere della Sera, Magris ha ben spiegato come i barbari siano tali rispetto a quella che noi consideriamo civiltà, la quale si sente

devastata nei suoi valori essenziali quali la durata, l'autenticità, la profondità, la continuità, la ricerca del senso della vita, dell'arte... In luogo di tutto questo trionfano oggi la superficie, l'effimero, l'artificio, la spettacolarità, il successo quale unica misura del valore. Il vivere diventa un *surfing*, una navigazione veloce che salta da una cosa all'altra come da un tasto all'altro dell'internet. Così Magris, che mi sento di sottoscrivere parola per parola.

Oggi i giovani vivono sorretti da valori barbarici in quasi tutto il mondo, civilizzato (per così dire) o meno. E, attenzione, oggi si è giovani fin oltre i quarant'anni, per cui si può affermare che la contemporaneità sia sorretta da valori barbarici, perché l'umanità sotto ai quaranta è maggioranza, sia numerica che morale, non foss'altro per le potenzialità cui è esposta nell'immediato futuro.

Tornando a ciò che più mi preme: l'arte deve somigliare al mondo? Deve quindi rappresentare i valori di riferimento in voga? Deve perciò essere un'arte superficiale, effimera, artificiale? Un'arte barbarica? Un surfing spettacolare e globale?

Ma mi chiedo: tutto questo non dura forse già da un pezzo? Questo tipo d'arte non è sotto i riflettori già da molto tempo, da ben prima che in realtà la società si convertisse in pieno a questi stilemi di vita? Sì, direi proprio di sì. Ed è normale sia

così.

Beethoven con i suoi ultimi Quartetti, le sue ultime Sonate per pianoforte, la sua ultima Messa, la sua ultima Sinfonia, si espose al mondo contraddicendolo (in apparenza) in tutto e per tutto. Finì messo alla berlina come un sordo pazzo e capì un secolo più tardi. Aveva invece anticipato con il suo vigore visionario, e forse anche grazie al suo handicap, la percezione del radicale cambiamento che si stava compiendo e che il suo mondo fece finta di non vedere, e quindi non percepì se non molto tempo dopo e solo grazie a immani tragedie nel frattempo intercorse. Nella storia dell'arte un salto di comprensione così vasto e profondo è un unicum, i tempi di reazione in genere sono più brevi. Ma questo solo per dire come l'arte, la grande arte, per sua natura non trascrive la stessa epoca in cui vive. L'arte è eccentrica e dinamica; anticipa e scardina. Pone l'accento su valori nuovi (tornerò su questo), non ancora condivisi dalle moltitudini. Per cui è necessario non fare l'errore di considerare un genere artistico o un'opera *non* attuale solo in riferimento alle modalità di vita degli uomini, delle nuove generazioni. L'arte si spinge oltre il mondo visibile, leggendoci dentro, tra le righe, andando più a fondo con sensibilità e fantasia. La vera arte anticipa il mondo, *non* lo subisce, *non* lo sta a guardare e lo ricopia. La vera

arte anticipa il mondo a forza di sintesi e intuizioni, *non* con la necessità di contraddirlo o confermarlo a priori. Altrimenti o è velleitaria, o si riduce a tappezzeria.

Ma la cucina è un'arte?

Sul domenicale del *Sole 24 Ore* Davide Paolini argomentava, con stile asciutto e serrato, attorno alla partecipazione a *Documenta 12* di Kassel, la più importante rassegna artistica continentale, del grande chef catalano Ferran Adrià che in questo modo pare avere ricevuto le stigmate dell'artista. Nonostante la performance di Adrià (tra l'altro solo prefigurata a Kassel e svolta nel suo ristorante a Roses), appaiare la cucina creativa a un'arte a tutti gli effetti appare a tutt'oggi impossibile. I primi faticosissimi passi in questo senso sono stati fatti e la partecipazione di uno chef a *Documenta* ne è la riprova; ma il tragitto appare ancora lungo e faticoso. Si farà una trafila simile a quella con cui decenni o secoli or sono furono accolte nella grande famiglia le cosiddette arti minori?

Detto questo, provo a chiarirmi le idee sgombrando il campo dai preconcetti. Anzitutto è bene precisare che l'arte la fanno gli artisti, e che a tutti appare normale separare in modo netto l'opera di un Picasso da quella di un pittore della domenica, ma anche da quella di un epigono. Tutti i citati - Picasso, pittore della domenica, epigono - ado-

perano gli stessi strumenti, assemblano gli stessi materiali, producono opere che superficialmente possono apparire omologhe. Il mondo dell'arte, con i suoi apparati istituzionali e critici, da alcuni secoli si arroga il diritto, a grandi linee rispettato dalle moltitudini, di definire chi è l'artista e che tipo di opere produce, tentando di ampliarne e chiarirne i contenuti a un pubblico variegato - che va dagli specialisti agli appassionati - trascurando invece i prodotti, e quindi gli artefici, non considerati degni di nota o di evidenziazione.

Nel mondo dell'arte, come in tutti gli ambiti produttivi non sottoposti al giudizio diretto e immediato del mercato, le polemiche si sprecano, fanno parte del sale e non solo, ma esiste un minimo comun denominatore che permette di regolare il flusso di pareri che indirizzano il particolarissimo mercato dell'arte e che, in ultima analisi e non in stretta correlazione con i pareri e il mercato stesso, aiuta a scriverne la storia.

Roger Buergel, direttore dell'ultima edizione di *Documenta*, ha giustificato con queste parole l'invito rivolto a Ferran Adrià: "*L'ho invitato perché ha dato vita a un suo linguaggio creativo che ha avuto influenza internazionale. L'espressione artistica non dipende dal format: non in senso stretto, ma sotto certi aspetti, la cucina può essere considerata un'arte*".

La seconda parte di frase credo sia, in questo contesto d'élite, un pleonasma, perché anche la pittura non è arte in senso stretto ma solo *sotto certi aspetti* (per esempio con la pregiudiziale che l'artefice sia considerato un artista e non un imbrattatele e che quella che produce sia un'opera d'arte e non una ciofecca), ma la si puntualizza a proposito di uno chef, non a caso (e non certo a proposito dello scultore che assembla taniche vuote, o del performer che fa suonare un campanellino dal nome altisonante, tanto per dire).

C'è profumo di pregiudizio. Escludo però il problema della *serialità* della cucina che contraddice il gesto artistico. Credo sia una questione del tutto superata e di certo non può essere cavalcata da chi ha accettato e incensato ogni genere di variante post moderna. E senza poi dimenticare come un piatto non sia mai un fatto seriale, una replica fedele, ma una *performance* con sfumature sempre diverse, che si richiama a una ricetta così come, per esempio, una sinfonia è una *performance* che si richiama a uno spartito.

Per il possibile pregiudizio legato al fatto che i luoghi in cui si compie l'arte della cucina creativa siano a tutti gli effetti dei luoghi di commercio, dei ristoranti, vale lo stesso discorso già fatto a proposito di Picasso e dei pittori della domenica, e sforzarsi di capire che il grande ristorante sta al

fast food come la galleria d'arte sta al ferramenta, con la sua collezione di quadretti di pittori della domenica in bella mostra.

Credo che il discrimine sia più sottile e più vago, appunto perché i referenti, essendo persone colte e intelligenti, hanno da tempo superato simili banali pregiudizi.

A me pare che, più semplicemente, con la cucina si stia compiendo quel *naturale tragitto di discriminazione* che si sta ancora completando in questi decenni nei confronti di affari ben più seri di questo. Giusto ieri sul *Corsera* un articolo piuttosto ben imbastito evocava il timore che Barack Obama possa veder vanificati i suoi sforzi non per motivi connessi al suo partito, ai suoi programmi o alla qualità della sua campagna elettorale, ma in virtù (si fa per dire) del colore della sua pelle. E questa che veniva riportata non era l'opinione dello stesso Obama, che potrebbe suonare sospetta, ma di alcuni attendibili osservatori, anche di pelle bianca. Quello che trasmette un articolo come questo è che a certi livelli (*sotto certi aspetti*) un uomo di colore non ci può ancora arrivare, se è solo il migliore. Da lui si pretende che sia non uno ma due gradini sopra la media dei competitori; un solo gradino di superiorità e non sarà ritenuto degno.

Così come, fatte le debite proporzioni, l'ottimo

Buergel chiede alla cucina non solo di essere creativa, di saper entusiasmare, di aver forza ed essere originale. No, a uno chef, per poter partecipare al favoloso banchetto della grande arte, si chiede anche ciò che mai si chiederebbe a un qualsiasi scrittore, pittore, scultore, videoartista, performer... nel pieno delle sue forze creative: di aver avuto influenza certa e profonda a livello internazionale. Solo così, *sotto certi aspetti*, la cucina può essere considerata arte. *Com'è buono Lei*, mi verrebbe da dire a Buergel, parafrasando Fantozzi. E senza tener conto che se si riconosce un'opera solo dopo che questa ha influenzato il resto del mondo, non si sta certo facendo del pionierismo, e non si sta trattando nemmeno dell'attualità, quanto della storia, a un passo dall'archeologia, dati i tempi di reazione di questo nostro mondo. Oltretutto mi piacerebbe sapere quale influenza internazionale abbiano avuto e sotto quali aspetti possano dirsi grandi opere d'arte molte delle cose presentate a Kassel. Che so, i curiosi assemblaggi di pupazzi animati, l'assurdo campanello di Goethe, o i triti riciclaggi e riutilizzi di materiali da scarto - che noia e che tristezza - su cui vengono appiccate immancabilmente motivazioni di impegno sociale.

Fatto sta che per rispettare alla lettera i suoi presupposti, soprattutto in merito alle profonde

influenze internazionali, non relegate spero allo sparutissimo manipolo di cultori di provocazioni e stravaganze artistiche ma aperte a un pubblico più ampio fatto anche di semplici fruitori colti, Buergel si sarebbe dovuto ritrovare a Kassel assieme a quattro gatti di artisti... e almeno una dozzina di grandi chef che, potendo presentare la loro arte sul serio, avrebbero egemonizzato l'attenzione di grandi e piccini, (ham)Buergel compreso. E non solo all'ora di pranzo.

Un format per il futuro

L'arte, diceva Paul Klee, non ripete le cose visibili, ma rende visibile la realtà. È Carlo Sini che lo ricorda oggi sul *Corsera* in un bellissimo articolo sul *gioco serio dell'arte*, puntuale e provvidenziale, visto che ripercorre i fondamenti che giusto ieri tentavo di mettere in luce e utilizzare per i miei scopi. Arriva con la sua indiscussa autorità a confermare le mie intenzioni, interdetto dalle mie incapacità. *L'arte rende visibile la realtà*, percepita nella vita di tutti i giorni solo in superficie. Sono infatti persuaso che, come i contemporanei e gli immediati successori di Beethoven non volessero sentire la disarmonia dei loro tempi, ancorando la loro epoca a valori classici intimamente contraddetti, in coscienza, da ognuno di essi, così oggi si può (e si vuole) vedere del mondo solo l'effetto di superficie. Dietro gli occhi perduti dei giovani fuori dal loro branco, palpitano cuori anelanti bellezza e, anche se può sembrare blasfemo, anelanti profondità. Una bellezza e profondità nuove e affascinanti, perché frutto di un eccesso di tecnologia e di benessere senza pari nella storia dell'uomo. Una bellezza nuova che comprenderà la superficialità, l'effimero, l'artificio, la spettacolo-

larità, ma anche la durata, l'autenticità, la profondità, la continuità, la ricerca del senso della vita, dell'arte... Il barbarico introiettato di civiltà, o viceversa. Tutto questo non tarderà a emergere. Credo anzi che la crisi finanziaria, deflagrata in questi giorni, potrà rappresentare un provvidenziale acceleratore di questa sintesi. L'approccio alle arti che verranno dovrà essere per forza più democratico, più globale, più diretto che mai. Ci sarà bisogno di format nuovi, magari riciclandone o valorizzandone di vecchi, per consentire una interazione tra artefice e fruitore che spesso anzi dovranno essere indistinguibili, addirittura intercambiabili. L'internet, finché rimarrà solo virtuale, non basterà più alle giovani generazioni in progress, bisognose di nuove concretezze, nuove suggestioni più vive, nuovi entusiasmi più pieni. Ecco che allora la cucina creativa diventerà uno dei format privilegiati del futuro, assieme ad altri del tutto nuovi, di cui non riesco a intuirne i profili e di certo già in gestazione da qualche parte nel mondo. La cucina creativa diventerà nel breve volgere di qualche decennio un classico dell'arte. Immagino l'erezione di Musei-vivi in cui staff di giovani cuochi riprodurranno e presenteranno, pronti alla fruizione, i piatti celebri dei grandi maestri e delle grandi tradizioni. Il pubblico potrà degustare, per esempio, la *Canard à la pres-*

se di Paul Bocuse fatta a regola d'arte, il *Risotto oro e zafferano* di Gualtiero Marchesi, *Ostriche con perle sferiche e crema di prosciutto* di Ferran Adrià, e così via. Anche il *Cappuccino di seppie al nero*, certamente. Si potranno vedere i cuochi in azione, si potrà partecipare alle lezioni in presa diretta e subito dopo godere dei frutti, ingurgitandone il contenuto. Potranno essere musei permanenti con percorsi cronologici o logici, con sezioni dedicate alle ultime tendenze mondiali, a singole sperimentazioni o singoli chef a rotazione, a cucine regionali a rischio d'estinzione, sezioni di rilettura creativa del cibo dedicata ai bambini... un parco giochi formidabile, aperto a tutti, che appassionerà il colto e l'inclita, uno spettacolo vivo da far invidia sia al Louvre che a Disneyland.

Prendo fiato.

Perché questa improvvisa fiducia nelle nuove generazioni dopo tanta disperata sfiducia simile alla denigrazione? Non so spiegarlo. Perlomeno razionalmente. È una sensazione motivata da questo: i giovani non possono essere solo quello che mostrano di essere. È impossibile. E se riusciranno a realizzare una sintesi delle contraddizioni che vanno a fatica incamerando, si troveranno con un enorme capitale di fantasia supportato da un bisogno di bellezza sterminato. Un bisogno

sterminato perché per troppe generazioni andato insoddisfatto, e perché mai così semplice da soddisfare. Ma a motivare la speranza c'è di più, e questo potenziale *segno più* è riferito proprio alla crisi in corso, che auguro molto seria ancorché non distruttiva; profonda e totalizzante, per cui stimolante. Spero in qualcosa che colpisca tutti ma soprattutto scalfisca - quanto meno scalfisca, anche se conto nell'abbattimento - l'idea che senza capacità, senza cultura e senza sforzo, si possa avere comunque successo; l'idea che solo speculando si possa diventare ricchissimi; l'idea che esistano scorciatoie per conquistarsi posizioni di leadership. In fondo la crisi è sempre un'opportunità, e solo di questo aveva bisogno la moltitudine di giovanissimi scettici e vuoti (perché satolti di tutto ciò che è futile): di un'opportunità, perciò di una crisi. Da qui, da questo giro di frase che si chiude ad anello, non ci resta che sperare bene; sperare che sia crisi vera. Su cui ricostruire.

Ultima annotazione: stasera, facendo la fila alla cassa di un supermercato con la mia solita apparente noncuranza, sono stato scavalcato con furberia da un paio di persone. Credono che non me ne avveda ma, pur non reagendo, ormai riconosco le avvisaglie e prevedo le mosse. Le tattiche sono svariate e ripetitive, potrei oramai catalogarle; un tantino mi ci diverto a guardarli destreggiarsi con

acume. Non avendo problemi di tempo tendo addirittura a favorirli con impercettibili movimenti laterali o all'indietro, come il pilota doppiato tende a dar strada. Sono persone normali, a volte addirittura distinte, quasi sempre in età avanzata. Mai, dico mai, sono stato scavalcato da un giovane. È come se l'anziano avesse una consuetudine al raggio (che il giovane mostra di non avere). Forse per la lunga abitudine alla sopravvivenza? O forse perché reduci o partecipi di un mondo più cattivo, più competitivo - non ancora subito dal giovane? Non so dire. Ma ecco, tutto sommato questo è un motivo concreto, e non solo potenziale, per avere fiducia. È un po' poco, lo so, ma è qualcosa.

Un micragnosissimo tabù da sfatare

Si è scettici nei confronti della cucina creativa, e perciò contrari a definirla forma d'arte, perché investe l'ambito dei bisogni primari. È un problema di *vicinanza*.

C'è un micragnosissimo tabù da sfatare, che riguarda solo la sfera del metodo e non della sostanza: il non riuscire a esercitare lo stesso discrimine qualitativo che caratterizza le arti tradizionali. Per esempio in pittura, come già detto, separare l'opera di Picasso da quella del pittore della domenica è un atto automatico. Dovrebbe diventarlo anche, per esempio, per l'opera di un grande chef (diciamo del già citato Adrià) nei confronti del prodotto di un oste volenteroso, o nei confronti del pranzo domenicale che io stesso riesco a produrre nei miei rari stati di grazia. Così come il quadro del pittore della domenica, scelto per piacevolezza di forme e colori, *riempie un vuoto* nella mia parete di casa, il piatto di spaghetti che mi preparo (o quello del più esperto oste della trattoria sotto casa) *riempie il vuoto* della mia pancia con piacevolezza, ammesso e non concesso che riesca a non scuocere la pasta e che il sugo l'abbia preparato l'Anto (o che l'oste sia onesto e

volenteroso). Le opere di Picasso e di Adrià parlano d'altro, investono altre necessità. Di certo per comprenderle non servono muri di casa spogli e pance da riempire. Servono anzitutto menti e cuori sensibili e aperti.

Posso insomma *assaporare* un quadro di Picasso pur senza avere l'obiettivo di appenderlo al muro della mia casa, anche se sarebbe fantastico possederne una certa quantità da rimirare a libito a rotazione; così come posso *assaporare* un piatto di Adrià senza aver fame, anche se quando mi capita di colmare una gran fame con un menu degustazione di quel genio, il piacere è davvero completo, onnicomprensivo (onnicomprensione negata a un Picasso - ma lo dico di sfuggita, con nonchalance).

Quante volte parlando accorato dell'esperienza fatta in un grande ristorante mi sono sentito rispondere: *si spende troppo, si mangia poco, è qualcosa di esagerato*, fino ad arrivare a considerare fanatici e sfasati i fruitori (i cosiddetti gourmet, me compreso), ladri ed esibizionisti gli artefici (i ristoratori), e tutta una montatura il gran gioco della cucina creativa. Con facilità si arriva addirittura all'insulto, magari inveendo contro persone, creativi e professionisti serissimi, di cui non si conosce quasi nulla, se non che esercitano quella particolare attività. In fondo, e questa

è la frase che taglia la testa al toro, *si tratta solo di roba da mangiare*, sottintendendo qualcosa di *naturale* che si è sempre fatta e sempre si farà; ed essendo *naturale*, per ciò stessa, senza possibile valore artistico. Così come, per proprietà transitiva, non vale la pena di parlare dei bisogni fisiologici (qualcosa di *naturale* per eccellenza), al di là del fatto che questi si svolgano in una toilette lastricata di marmo e rifinita in oro piuttosto che in una latrina con assi di legno grezzo. Può sembrare strano ma questo è, ancor oggi, lo scoglio e il limite concettuale per buona parte della popolazione occidentale (e per la quasi totalità del popolo italiano).

Mi viene in mente la trasvalutazione di tutti i valori borghesi, messa in luce con sarcasmo nel magnifico e inquietante *Il fantasma della libertà* da Buñuel; la celebre scena in cui un gruppo di uomini e donne altoborghesi assai eleganti, dopo i rituali e ipocriti convenevoli da grand soirée, si riunisce attorno a una tavola per defecare in compagnia, parlando del più e del meno, con soavità; e in cui, a un certo punto, un appartenente al gruppo chiede, contrito, il permesso di alzarsi dal proprio water per andare a rintanarsi nel buio sgabuzzino (trattato alla stregua di una squallida toilette) a mangiare, avido e selvaggio, una coscia di pollo in solitudine.

Da questi presupposti non può che nascere incomprendimento, o sarcasmo, e di certo non con gli stessi intenti del grande regista spagnolo. Il dialogo costruttivo è impossibile, anche se i termini di questa polemica così mal imbastita lasciano intravedere spiragli interessanti e inattesi, colti negli stessi presupposti.

Se infatti l'incolto può opporre all'opera lirica poco altro che un canonico *non mi piace*, e difficilmente dirà che il famoso tenore è un ladro; se lo stesso incolto di prima può opporre alla mostra di Picasso un generico *non è il mio genere*, e difficilmente insulterà il pittore per le quotazioni dei suoi quadri... quell'incolto non potrà restare altrettanto indifferente di fronte al fenomeno di uno chef celebrato. Non potendolo comprendere, per mancanza di mezzi culturali o di sensibilità, si accanirà e dirà la sua con rabbia perché, a differenza della musica e della pittura, si sta parlando di una attività che egli stesso svolge, come fruitore o addirittura come artefice, ogni giorno. Che perciò crede di capire a menadito, e giudicare. Per questo i giudizi sprezzanti e saccenti si sprecano. Per contiguità, per vicinanza. Può essere un punto di partenza ideale, se ben gestito.

In articulo mortis

Anni fa, a un dopo cena in Sala Cavalieri, ho espresso il desiderio di essere seppellito, magari il più tardi possibile, sotto il tavolo numero nove. Non si trattava di una semplice battuta da eccesso alcolico.

Sin dall'infanzia ho un rapporto assai problematico con i luoghi di raccolta dei cadaveri. Ogni estate, una volta a settimana, si andava al cimitero di Airola a salutare nonno Filippo e zio Carlo. Anni di atroci incomprendimenti con fredde lastre di marmo, col sottofondo dei singhiozzi di nonna Assunta. Soffrivo moltissimo quei singhiozzi, quasi come quei lucidi, muti, insensibili marmi che avrebbero dovuto essere *mio nonno* e *mio zio*. Una volta, sfuggito alle grinfie dei parenti, curiosando tra marmi, croci, lapidi e pietre, scostando un lenzuolo mi sono imbattuto in un morto in carne e ossa. Lo spavento cessò solo dopo alcuni giorni, rincuorato dalla blanda persuasione che non fosse un morto vero ma una statua (del morto). Per questo, e per mille altri dettagli che mi tengono alla larga dai cimiteri, sto escogitando, per me, un diversivo rispetto a quei lugubri luoghi di ammasso. Lo faccio perché ...*al manipolo*

che ci ascolta si deve bellezza ma anche verità, ovvero orrore, affinché siano coraggiosi quando arriverà il momento (Z. Herbert).

Conscio dei problemi logistici legati al tavolo numero nove, ho poi perfezionato il mio progetto che, col benessere della proprietà, mi porterà ad arricchire le cantine delle Calandre, già piuttosto colme di bendidio. Dovrei usare il condizionale, visto che non ho ancora incassato il benessere, ma proseguo al futuro...

Anzitutto si tratterà di scegliere una ragguardevole magnum. Acquistarla, siglarla e parcheggiarla in cantina. Sarei indirizzato verso una buona annata di Bollinger R.D. Al momento della mia morte un gruppo, giocoforza sparuto, di affezionati (il manipolo di cui sopra) si dovrà riunire in Sala Cavalieri per stappare, brindare e degustare quella bottiglia alla mia salute. Sarà il mio commiato, bello e vero, perciò intriso di umanissimo orrore. Qualche giorno dopo, espletate le pratiche, le ceneri saranno travasate nella stessa bottiglia, che verrà ritappata e riposta nello stesso punto di prima, in cantina.

Mi sembra, in questo modo, di fare un passo avanti rispetto ad Alexandre Dumas, che a Charles Nodier nella primavera del 1832 scriveva questo sublime bigliettino: *Si dice che siate stato arrestato e fucilato. Se la notizia è falsa, venite stasera a*

cena con me. Se è vera venite lo stesso.

Insomma, vivo o morto, a cena vi attendo. Chi vorrà farmi visita, per così dire, sarà costretto a pranzare o cenare e chiedere una veloce visita in cantina, pre o post-prandiale, a scelta. L'opposto della mia esperienza infantile. Mio nipote, se mai ne avrò uno, si sorbirà un'esperienza creativa assoluta e potrà tutt'al più scoprire, sotto un lenzuolo, una bottiglia di Romanée Conti, e certamente non finire spaventato a morte. E infine saprà qualcosa in più su di me. Una linea di continuità vera.

È un meccanismo piuttosto semplice ed economico che vorrei sancire dinanzi al notaio per evitare che i miei cari, provati dalla grave perdita, non abbiano a rispettare le mie volontà con la scusa della desacralizzazione del rito, o con la scusa della demenza che le ha generate. Difficile tentare di spiegare, da morto, quanta sacralità e sobrietà ci sia in questa scelta... Ne parlo così, con leggerezza, della morte, perché non è lei che temo, quanto la malattia e il dolore. Stimolo moltissimo la morte indolore e pulita di chi ci lascia nel sonno e ho orrore della gradualità e sporcizia della morte lenta e progressiva, specie se consapevole. Questo lo dicono e lo pensano tutti, ma è inutile parlarne perché decidere della propria morte, al di là del suicidio, non è possibile. E il suicidio, sebbene

per Pavese fosse appannaggio di chiunque, anche delle più frivole donnette se solo dotate di una massiccia dose di umiltà, presuppone un fegato e una faccia tosta che io so di non possedere. Possiedo una certa volontà e una certa dirittura, ma non fegato, non grande coraggio.

In disperata ricerca di speranza

Negarmi l'aggiramento e impormi la dirittura: precetti legati alla volontà che credo di aver messo in pratica e che vorrei trasmettere a mia figlia. Questo è tutto, anche se non mi arrendo e continuo a sperare qualcosa in più da questa vita, che una laicissima *dirittura*. Vorrei un senso che scaraventi oltre la mia volontà, oltre questa vita. Ma è la stessa tassativa *dirittura* che mi impone di non sperare alcunché, per esempio in relazione al mio cosiddetto aldilà. Mi sembrerebbe troppo volgare invocare la benevolenza o la Grazia di Dio per esclusive ragioni di meschina opportunità personale, con la pretesa per giunta d'essere ascoltato; l'opposto della *dirittura*, che quasi mi farebbe preferire il nulla, a un Dio che rivolge il suo sguardo in funzione di quanto viene lodato. Ma al di là di queste presunte volgarità che sono semplici esasperazioni di un incredulo che anela Dio, c'è più di un punto nodale difficile da sciogliere. Credere dovrebbe essere il massimo di umiltà, ma anche una Grazia. Come si può conciliare l'umiltà con la Grazia? Essere toccati dalla Grazia, colmi d'umiltà, dovrebbe far pensare con raccapriccio al perché non sia toccata in sorte a

mio fratello incredulo, per quale astruso disegno sia potuto accadere che la Grazia abbia rivolto il suo magnanimo sguardo solo su me, e non anche su di lui, poveretto. E se a questo punto ci sbatto sopra il carico del *libero arbitrio*, si fa presto a capire dove infine vanno a parare le mie elucubrazioni, in che sorta di labirinto oscuro e impenetrabile arrivino a cacciarsi.

Lo so, dovrei semplificare, rasserenarmi; ma alla mia testa, ora, non è consentita tanta beata serenità di pensiero, purtroppo. E una certa spocchia che quasi sempre irradia da chi si sente toccato dalla Grazia, francamente non aiuta. A loro vorrei contrapporre una frase di Jean Rostand: *“La mia mancanza di Dio non è meno misteriosa del vostro Dio”*.

E, aggiungo, di certo è più dolorosa (e così, alla fine, sono più gradasso di tutti).

Credo però di poter far mia la frase di Rostand e di potermi permettere anche la chiosa sul dolore conseguente, perché per alcuni anni ho creduto in Dio con solida fermezza. So cosa vuol dire. È bellissimo, pur misterioso. E come se compiangevo gli increduli! Poi la letteratura e l'arte hanno spalancato le porte prima al dubbio e poi, fatalmente, allo scetticismo. La cosa singolare è che fu Dio stesso, per così dire, ad avvicinarci all'arte. Arte sublime, del resto. Fu un cortocircuito.

È stato esaltante e terribile insieme, vedere Dio confondersi e svanire in mezzo a tanta bellezza. Alcuni artisti hanno fatto di tutto per confermare Dio invece di confonderlo, artisti sommi quant'altri mai. Bach, soprattutto. Emil Cioran (uno che la sapeva lunga) ha scritto che se c'è qualcuno che deve tutto a Bach, questi è proprio Dio. Come dargli torto? Con Bach credere è scontato (perfino quel diavolaccio di Odifreddi crederebbe, se avesse orecchie per Bach, ma temo che egli abbia orecchie solo per sé). Il problema sopravviene al calar del sipario, allo spengersi dell'ultima nota. L'urto è ancor più deflagrante, l'assenza ancor più dura da digerire. Per cui con Bach credere o non credere è questione di *play, pause e stop*. Bach, per me, può considerarsi quindi una forma di fede a *intermittenza digitale*.

Bach appartiene a un mondo premoderno, un mondo in cui ancora dominava l'assoluto. I moderni direbbero *un mondo sotto il giogo dell'assoluto*, con commiserazione. Ma il mondo moderno, liberato dal giogo, non ha più contenuti che l'arte possa rappresentare senza farsi strumento di una bassa ideologia. Per questo l'arte cosiddetta contemporanea si svuota via via di contenuti, di senso, per puntare su superficialissime *forme*, magari coperte da una onomastica reboante o solo furba, a mascherarne la vacuità. E se cerca contenuti e

senso sfocia, irresistibile, nell'ideologia, proprio per mancanza di assoluto. E così il misero cerchio si chiude. Mi torna in mente Benn, che affermava che oggi l'arte può essere solo un *prospettivismo*. Se l'evoluzione è priva di qualsiasi teleologia, ogni senso che l'uomo dà al mondo è determinato dai suoi bisogni e dai suoi impulsi, e non può essere nient'altro che una *prospettiva parziale* o strumentale, che appartiene alla volontà e *non* alla conoscenza.

Da questa mancanza di un centro e valore universale discende, come ironico paradosso, una sinistra assolutezza dell'arte, che non si sente più subordinata a nulla, men che meno a un *telos* che la trascenda. Bach poteva produrre le sue miracolose preghiere in musica, accorate e sincere pur così matematicamente perfette, solo perché la sua voce era subordinata all'assoluto, al trascendente. L'ispirazione era sovrastante, diventava *aspirazione*. E l'opera, pur grandiosa, infine trasudava umiltà. Una umiltà toccata dalla Grazia (termini contraddittori, ma le grandi opere dell'uomo si nutrono proprio di questo). Oggi assistiamo a opere d'arte piccolissime, perfino idiote, ma quasi sempre arroganti, come se questa mancanza di assoluto avesse generato uno spocchiosissimo *nulla* toccato dalla grazia dell'incredulità. Un mondo al rovescio.

Mi piace infine pensare che Bach più che ciecamente persuaso fosse in *disperata ricerca di speranza*. Non si spiegherebbe altrimenti tanta bellezza non priva di malinconia e struggimento. Un ciecamente persuaso, libero da volontà, avrebbe creato solo eccelsi inni altisonanti, un variato e infinito *Hallelujah!* di Haendel.

Ecco un artista!

C'è qualcosa di decisivo che si rende visibile al bambino, che l'adulto non vede più. Ha a che fare con il gioco. Cosa fa il bambino mentre gioca? Crea un mondo di fantasia che prende molto sul serio, perché lo carica di profondi significati affettivi che la vita e la società solitamente censurano. Così come il bambino, l'artista gioca seriamente nel momento della immaginazione e creazione di cose che il giudizio comune talora ritiene futili, gratuite, poco serie. Alla base c'è l'insoddisfazione dell'artista nei confronti della vita e delle rinunce che essa impone. Nell'artista (come nel bambino) c'è poi un punto di ritorno al mondo, risanato dalla *consapevolezza conseguita tramite la pura fantasia*. Grazie a questo ritorno al mondo, il gioco dell'arte appare allora come una metafora della sapienza e un'introduzione alla saggezza, come uno specchio nel quale, finalmente, ravvisarsi, riconoscersi in ciò che non si sapeva, non si credeva o non si voleva ammettere di essere.

Ho parafrasato Carlo Sini - che a sua volta ha citato Freud e soprattutto Aristotele - condensando in concetti, che a me sono parsi *chiave*, il suo splendido intervento, altrove già citato, sulla

serietà del gioco dell'arte. C'è tutto ciò che serve per seguire il cammino genuino della creazione, il suo *respiro profondo*, fatto appunto di ispirazione ed espirazione, di fanciullezza e maturità, di uscita dal mondo e suo ritornarvi.

Da più di un secolo, a ogni rappresentazione, verso la fine del terzo e ultimo atto, all'acme drammatico di una vicenda che la vede coinvolta come vittima e carnefice, Floria Tosca è letteralmente rapita da un gesto perfetto del suo Cavaradossi. Questo gesto, la caduta a simular la morte, tocca le corde più intime della sua sensibilità arrivando a strapparle l'esclamazione esuberante e compiaciuta di sommo riconoscimento (*Ecco un artista!*), come estraniata dai terribili accadimenti ancora pienamente in corso. Cavaradossi però, come ben sappiamo, muore sul serio. I fucili del plotone d'esecuzione, contro le aspettative di Tosca, sparano pallottole vere. Non a salve, purtroppo. Quel suo gesto era così perfetto semplicemente perché *vero*. Peccato quindi che rappresentasse un punto di non ritorno, la morte. Ma proprio per questo la vicenda del *riconoscimento* di Tosca è una metafora potentissima dell'arte, o meglio dell'artista, delle sue più segrete aspirazioni pregne di assoluto, del suo essere costantemente scaraventato fuori dalla vita vera tramite la rap-

presentazione della stessa.

Poco fa, parafrasando l'intervento di Sini, non ho fatto altro che eseguire il ritratto dal vero del più grande artista che conosca, del mio Cavaradossi, che a prescindere dallo stato d'animo nel quale mi trovi, ogni volta che compie un gesto mi fa esclamare con esuberanza e compiacimento "*Ecco un artista!*". Egli riesce a toccare le corde più intime della mia sensibilità e ogni volta, grazie alle sue opere, sembra che il mondo si cristallizzi, annullando i suoi effetti malefici, le sue tensioni. Ma la cosa che più di tutte colpisce è che i concetti esposti in testa a questo capitolo gli si attagliano *sempre*. In qualsiasi momento della sua vita lui è così, un artista che inspira ed espira bellezza, a tempo pieno. Egli *respira profondo* mentre studia e crea le sue opere a notte fonda, a bottega oramai vuota, ricurvo sul bancone e in semitrance a combinare e ricombinare ingredienti; ma *respira profondo* anche quando dialoga con Adele, sua figlia, solo con lo sguardo; quando argomenta fino a notte fonda intorno a essenza e sostanza; quando si tratta di consolare un amico in difficoltà; *respira profondo* anche quando c'è da far baldoria. Nonostante prima, per descriverlo, abbia citato Freud e Aristotele tramite Sini, egli è un platonico puro. Profondissimo. È un uomo,

un artista, che quando c'è, dovunque sia, qualsiasi cosa faccia, fa la differenza. In questo senso è un uomo perennemente in fuga; la sua giubba è candida, il suo nome è (*ecco un artista!*) Massimiliano Alajmo.

Un tempio, che è una macchina infernale

L'arte nuova, quella che verrà di ritorno dalla crisi, sarà come l'espiazione dopo un lungo periodo di ispirazione. Sarà un'arte più aperta, più positiva e fruibile; l'approccio sarà più democratico, più globale, più diretto. Ma sarà anche un'arte meno virtuale e più concreta. Più profonda. Come dicevo, ci sarà bisogno di nuovi format per consentire una interazione tra artefice e fruitore, che spesso potranno addirittura essere indistinguibili, intercambiabili.

Anticipavo come il format della cucina creativa riesca a innestarsi a meraviglia in questo contesto. Già oggi, quindi agli albori della sua evoluzione, la cucina creativa presenta tutti i crismi della perfetta performance artistica: diventa *interattiva e diretta* al punto che l'artefice crea e compone qualcosa che subito dopo viene recepito dal suo pubblico, concretamente, non solo con gli occhi. È *un'arte democratica* perché permette di essere fruita da chiunque, essendo tutti in grado di intendere i presupposti di un bisogno primario. È per sua natura *globale*, come gli ingredienti della quale si compone, e per la fitta trama di influssi e sollecitazioni che la caratterizzano. È anche

un'arte *superficiale, effimera, spettacolare*, che si propone di comunicare con l'uomo e non con gli assoluti, come ogni arte contemporanea che si rispetti. Tutto questo fa, già da oggi, della cucina creativa un'arte all'avanguardia, al di là dei triti luoghi comuni e delle timidezze dei santoni. Di come quest'arte possa essere anche *autentica e profonda*, cioè un'arte davvero nuova, rivoluzionaria perché antica, riferirò tra poco tramite il veloce tratteggio del pensiero e delle opere di uno dei maggiori protagonisti viventi.

Oltre questo, che concerne l'oggetto primario d'attenzione (ovvero le opere dette *piatti*), le strutture dove quest'arte si esprime e si compie sono dei veri e propri templi, luoghi di civiltà rappresentativi e simbolici. Entrare in un grande ristorante francese, giapponese, italiano, spagnolo, inglese, significa entrare in un mondo fatto di accoglienza, sensibilità, civiltà, ai più alti livelli. Ricorderò sempre l'impressione provata da Troisgros. Mi è apparso come a un barbaro doveva apparire il Tempio di Giove in una piccola città romana della Gallia: un luogo di culto, di semplicissima grandezza, un chiaro segno di civiltà. Roanne è una cittadina triste che sembra esistere solo in funzione di quel nucleo di bellezza che è Troisgros, in cui tutto, ma proprio tutto esorta alla gioia di vivere; una gioia composta e pacata,

dolce e sensuale. Certo, stiamo parlando della Francia e dei francesi, in questo senso a tutti gli effetti un altro mondo; molto più avanti non foss'altro per aver cominciato il gioco della cucina creativa un secolo e mezzo prima degli altri, liberando i grandi cuochi dalle tetre cucine dei palazzi e delle ville degli aristocratici durante la Rivoluzione. Ma, senza andare in Francia e anzi sprofondando nel derelitto sud Italia, penso per esempio a quel tempio di perfezione che è Don Alfonso a Sant'Agata sui due Golfi, dove pare che la bellezza e nobiltà dell'animo napoletano si siano concentrate sin troppo, lasciando sguarnito il contesto, fuori dal tempio. Potrei continuare a lungo, per mezza Europa e ben oltre.

Un ristorante che si propone l'eccellenza è una macchina infernale. Deve prevedere anzitutto la presenza di un adeguato *alter ego* dell'artista-chef: un manager illuminato, braccio e mente razionale a sostegno del genio creativo e del folle progetto di qualità-totale. Deve prevedere una bottega cosmopolita e piena di giovani e forti a supporto sia dell'artista-chef che del manager: due brigate, di cucina e di sala, che devono suonare all'unisono pur odiandosi cordialmente, un po' come avviene per le sezioni archi e fiati in una grande orchestra. Due brigate piene di gente volenterosa, molto spesso sveglia, a volte creativa,

sempre tecnicamente preparata e competitiva. Perfino il lavapiatti deve svolgere con amore e intensità la sua mansione.

Tanto duro lavoro dietro le quinte aiuta a capire perché non ci sia mai supponenza in questa forma d'arte, nelle opere e nei luoghi in cui si compie. Sto parlando delle eccellenze, ma sempre di queste si tratta quando si parla d'arte (ancora una volta non posso dimenticare la differenza tra Picasso, il pittore della domenica e l'epigono; tra la galleria d'arte e il ferramenta...).

Potranno presentarsi sale da pranzo sopra le righe, scenari teatralmente sontuosi o fin troppo minimalisti, da far sentire all'inizio un tantino intimoriti; ma l'approccio sarà sempre aperto, cordiale. Trattando di cibo, qualcosa di così intimamente connesso alla vita e al benessere, è un caposaldo irrinunciabile questo dell'affabilità, che predispone alla vera fruizione dell'arte una volta seduti al proprio posto, tra candido tovagliato di lino, calde posate d'argento e calici a più dimensioni. Qui, dopo il primo sorso di Champagne, grazie alla forma perfetta del *menù degustazione*, comincia il gioco vero e proprio che può durare dalle sei alla trentina di portate, a seconda delle porzioni, della disponibilità di tempo, denaro e cilindrata gastrica.

Trincerarsi in un luogo segreto,
per sentirsi preziosi

Scrive Jean Genet a proposito di Alberto Giacometti: *mi sembra che le sue statue siano giunte al luogo segreto che non so né descrivere né precisare ma che rende ogni uomo, quando vi si trincera, più prezioso del resto del mondo.*

Anche qui, forse ancor più di prima, è sorprendente la corrispondenza con quello che ho sempre provato davanti all'opera di Massimiliano Ala-jmo. È qualcosa che ho pensato, con lievi diverse sfumature, ben prima di ritrovarlo, luminosissimo, in quel piccolo capolavoro che è *L'atelier di Alberto Giacometti*.

Trincerarsi in un luogo segreto per sentirsi preziosi è lo scopo delle incursioni al tavolo numero nove. Esistono due molle capaci di far scattare l'incursione: nei momenti positivi, il bisogno di un meritato premio; nei momenti bui, la necessità di trovare la forza per risollevarmi. Colà mi riescono a meraviglia entrambe le cose, percepire il merito e tirarmi su. In certi periodi arrivo a forzare la realtà al punto di persuadermi d'avere motivi sufficienti di gioia o disperazione tali da consentirmi la rituale incursione. Falsificazioni,

pretesti providenziali. Una volta conosciute, sottrarsi alle creazioni massimiliane è impossibile: sarebbe come sottrarsi alla gioia, alla bellezza sic et simpliciter.

Di Massimiliano colpisce la motivazione trascendente che anima ogni sua scelta, ogni suo gesto. È capace di perdersi ore e ore, quelle che dovrebbe dedicare al suo già risicatissimo tempo libero, a disquisire di pensiero filosofico, nel folle tentativo di risolvere almeno in parte le contraddizioni che lo animano. Ha bisogno di fare ordine, di pensare e ragionare con precisione, quasi fosse spaventato dalla sua irresistibile fantasia. Ho come l'impressione che egli la reputi addirittura pericolosa. Ricordo sottili e infinite elucubrazioni notturne attorno ai concetti di essenza e sostanza, stelle polari di tutta la sua vicenda d'artista. Quel suo voler spazzare via l'origine economica del termine *sostanza* per concentrarsi invece sull'accezione platonica di *essenza* come punto cardine dell'essere, ossia riferita al mondo delle Idee, ai modelli eterni e immutabili che si rispecchiano infine nelle essenze che egli *sente* e si sforza di estrarre da ogni pianta, fiore, frutto, fibra, organismo vivente. Organismo, ingrediente, che risulterà perciò inaudito. Il suo lavoro parte tutto da qui, da fortissime motivazioni ontologiche, dal mondo delle Idee.

Poi, dopo il riconoscimento profondo e l'ascolto della materia, interviene l'arte del dialogo tra gli ingredienti, che è l'arte della maieutica, che infine è l'arte del contrappunto. Il *contrappunto massimiliano*, come l'ho battezzato senza ombra d'enfasi. Un *ponere punctum contra punctum* in cui ogni ingrediente interviene con pari dignità. Il suo problema, una volta ascoltata ogni singola materia, sarà quindi solo (si fa per dire) di metterla in dialogo con molte altre, in una forma che non le corrompa, anzi, che riesca ad amplificarle per farle rivivere. Un arcano che sfugge a ogni regola e che non si può né insegnare né imparare.

Di tecnica lo si sentirà parlare di rado, e solo se sollecitato da altri. Sorprenderà ogni volta il suo interlocutore - convinto di aver a che fare con un teorico, un ideatore in purezza - che sarà costretto invece a confrontarsi con un tecnico preparatissimo, che oltretutto frequenta pentole e fornelli ogni santo giorno per puro godimento e necessità fisica e spirituale, quasi catartica.

Massimiliano non crea mai per aggiornare una carta, un menù; non crea mai sulla scia di una moda. Col suo lavoro vuole avvicinarsi a Dio con sincerità, tramite le creature. Creature in un doppio senso, quelle che gestisce da artefice (gli ingredienti) e quelle che soddisfa con le sue opere (i fruitori, i commensali).

Mi piace pensare che sia in continua ricerca di Dio, più che ciecamente persuaso. Non si spiegherebbe altrimenti tanta bellezza *non priva* di malinconia e struggimento. Un ciecamente persuaso, libero da volontà, non avrebbe mai creato gli *Spaghetti al fegato di seppia*.

Intermezzo amalfitano

Ho riletto per la prima volta ciò che ho sin qui scritto in questi giorni di vacanza in faccia al mare. Mi ha sorpreso la micidiale quantità di asserzioni che sono riuscito ad accumulare. In genere non sono così assertivo. Sarà colpa del clima mite, del sole, del mare? Credo di sì.

Anto è in forma smagliante, dimostra dieci anni di meno. Vederla camminare con indosso i jeans attillati e il giubbino in pelle da motociclista, è ancora un ottimo spettacolo. Noto che viene apprezzato anche dagli autoctoni, che non lesinano complimenti, in linea con la loro tradizione d'espansività bonaria. Tornando da Capri il capitano l'ha invitata in cabina di pilotaggio. L'ha addirittura fatta pilotare per breve tratto di mare tra Positano e Amalfi. Nel frattempo dormivo sposato in coperta. Mi chiedo dove trovi le energie. In questi giorni è talmente rilassata e vitale che ha avuto persino il coraggio di leggere le mie carte, giudicandole leggibili. "*Non è così complicato, tranne qui, e qui, e qui...*". Insomma, non la finiva più con le eccezioni; avrebbe fatto prima a rivoltare la frittata dicendo: "*è tutto complicatissimo tranne qui*". Punto.

La sua benevolenza credo sia effetto della straordinaria qualità dei luoghi e del clima. Il sole della Costiera, quindi, rende me assertivo e lei benevolente. Ma credo sia merito anche di Pansa, la pasticceria che abbiamo eletto a pantheon mattutino, oltre che di Don Alfonso e della Torre del Saracino, tutte cose che di certo non facilitano l'insorgere di dubbi, cattivi pensieri, maldisposizioni d'animo. Mi è piaciuto però che non abbia trovato eccessivo il panegirico di Massimiliano ("dà proprio l'idea di essere così come lo descrivi").

Ciò che in realtà mi preoccupa è la possibilità di venir aggredito, di qui alla fine, dal principio di giustificazione: chi fa un'asserzione deve essere in grado di giustificarla, aver cioè la capacità di rispondere alla terribile domanda: *come fai a saperlo?* o quanto meno all'altra: *perché lo credi vero?* In tutto ciò che ho scritto poche asserzioni sono giustificabili (oltretutto sono stato ingiusto con Buerget e crudele con le giovani generazioni), ma d'altronde, penso, viviamo in un'epoca in cui anche gli esperimenti scientifici non producono più un sì o un no, ma solo flussi di probabilità. Nella scienza, come in tutte le questioni umane, nulla è definitivo e tutto si ramifica. Continuo perciò nelle mie, a cuor leggero. Buerget, poi, è troppo intelligente e i giovani troppo felicemente gio-

vani per potersi offendere; e né l'uno né gli altri leggeranno mai queste note. Infine, a proposito di domande e risposte definitive e giustificate, mi rincuoro ancora una volta con Epimenide di Creta, celebre per il paradosso *Tutti i cretesi sono bugiardi*.

Andò in India e chiese a Buddha: "Sapresti dirmi qual è la domanda migliore che si possa fare, e la risposta migliore che si possa dare?". Buddha rispose: "La domanda migliore che si possa fare è quella che mi hai appena fatto, e la risposta migliore che si possa dare è quella che ti sto dando ora".

Prosit.

Cilindrate gastriche

L'unico mezzo di locomozione che ho posseduto *non* trainato dall'energia sprigionata dalle mie gambe è una *Vespa 50 Special*. Nient'altro, solo biciclette. Non ho mai nemmeno tentato di farmi la patente. Allo scadere del diciottesimo anno di vita la fidanzatina d'allora mi regalò il libretto dei quiz assieme alle carte da compilare per avviare l'iter. Le piaceva l'idea d'essere scorrazzata. Quello stesso giorno, scorrendo le pagine del libretto, capii che non avrei mai potuto affrontarlo nemmeno di striscio. Era un libro troppo brutto per riuscire a impelagarmici. Oltretutto puzzava di pessima stampa tipografica. Ho sempre considerato l'attività del leggere attinente al sacro, impossibile da sporcare con libri sgradevoli, futili, puzzolenti o semplicemente brutti. Il libro dei quiz, tutt'altro che futile, risultava senz'altro troppo sgradevole, maleodorante e brutto per la mia sensibilità. Così, dopo alcuni anni, ripiegai sul *vespino* che però in breve fui costretto a dismettere per *limite di velocità*. A quaranta - cinquanta chilometri all'ora, nella noia dell'inazione, spaparanzati in sella senza far fatica, il mondo scorre troppo lento per non essere notato.

Rischiavo tamponamenti a ogni angolo di strada, spesso anche lungo i rettifili, attratto dalla banalità del mondo circostante, solo un tantino meno noioso rispetto alla guida di quel trabiccolo. Mi sono appoggiato a molti paraurti, non causando mai un vero danno solo per limite d'andatura accoppiato a una gran fortuna.

Per condurre un mezzo è di gran lunga preferibile una guida esuberante che tiene desta l'attenzione, piuttosto che timida e morigerata coadiuvante l'abbiocco. A saper leggere di tutto sarei forse diventato un ottimo pilota di fuoriserie, invece d'un pessimo conducente di vespetta. Mi sono mancati i cavalli. Una questione di cilindrata, insomma.

Nella cucina creativa vale più o meno lo stesso discorso. Qui però si parla di *cilindrata gastrica*, termine coniato da S.C.E. Giancarlo Saran, ovvero della capacità di percorrere i sentieri della cucina creativa in termini quantitativi (anche in un ambito così qualitativo è quindi in ballo una questione legata alla mera quantità). Solo degustando più portate si riesce a tener desta l'attenzione e a cogliere il ritmo interno a un menù, l'armonia che risuona tra diverse pietanze. Una piccola cilindrata gastrica, che permette d'esser saziata con tre sole portate, si perderà una parte ragguardevole del gioco creativo dell'alta cucina. Questo è inoltre un valido motivo per contenere la quantità

di cibo presente in ogni singolo piatto, particolare per nulla legato alla micragna, al contrario di quello che sbandierano i detrattori ignoranti.

La cilindrata gastrica equivale alla capacità di resistenza fisica dei visitatori di un museo. Certo, si può godere anche ammirando un solo quadro al Louvre, ed è assurdo percorrerlo tutto alla velocità della luce in un solo giorno per poter dire alla fine d'essere arrivati alla meta. Come sempre la misura è decisiva. Ma, come al Louvre è bellissimo poter visitare con calma in un giorno una intera sezione per poter contestualizzare ciò che si vede, è bellissimo poter completare un menu degustazione di otto piccole portate così da poter avere gli strumenti per intendere l'armonia, i rimandi, i contrasti, le assonanze, insomma *il ritmo* che ha voluto donare l'artefice a quel percorso di bellezza e conoscenza che è un menù degustazione ben congegnato. Detto questo, a me è capitato di piombare alle Calandre per degustare un solo *Cappuccino di seppie al nero* (in versione extra-large); ma anche per una sola porzione di *Battuta di carne cruda sulla corteccia* (con supplemento corticale a contenere l'esuberato di carne) o un solo piatto di *Spaghetti al fegato di seppia* (con bis in pignatta). Sono esperienze sublimi che non hanno nulla da invidiare al prolungato percorso conoscitivo, ma presuppongono forse una fami-

liarità che solo quel tipo di percorso può portare ad avere.

Il già citato Saran è proprietario di una delle più grosse cilindrate gastriche della storia. C'è chi lo ha visto cenare tre volte in una serata, in tre locali diversi, senza alcun tipo di problema. L'ho visto personalmente alle prese con una ventina di portate consecutive (porzioni complete, non mezzeportate o assaggini), degustazione di formaggi compresa. Non lesina mai sui bis e, come i cani con la ciotola, se c'è roba dentro al piatto va finita, o meglio: rifinita a scarpetta.

Io non sono certo un cinquantino, ma nemmeno una grossa cilindrata, diciamo un discreto motore che ogni tanto riesco a truccare grazie a digiuni e astinenze preventive, che diventano addirittura momenti piacevoli in previsione dell'esperienza perfetta che mi consentirà quel piccolo sforzo.

Una buona cilindrata gastrica è anche il presupposto alla familiarizzazione tra commensali. Ricorderò sempre quella sventola di ragazza, polacca di Danzica, che invitai a casa per cena. All'epoca ero single, mio malgrado, per cui la cena era nient'altro che il pretesto per una coda a sfondo erotico. Ma per me il pasto, se ben congegnato, è più presupposto che pretesto. E quella volta l'avevo congegnato per il meglio, purtroppo. Grazie al solerte contributo di un amico chef, organizzai

una cena coi fiocchi, innaffiata da Dom Perignon 1990, nientemeno. Ella, la sventola del Baltico, saziandosi con una miserabile insalata scondita, precluse qualsiasi tipo di percorso conoscitivo, di coinvolgimento emotivo, di alzata di temperatura, alzata d'ingegno. All'ennesimo sprezzante rifiuto opposto al Dom, inaccettabile trattandosi di una delle migliori annate del secolo, l'avrei scaraventata fuori di casa a calci in culo, peraltro meraviglioso.

L'esperienza di forte condivisione emotiva, come il tragitto compiuto in un grande ristorante, porterà all'instaurarsi di rapporti profondi, durevoli e veri. Il manipolo di amici conosciuti dal 1999 alle Calandre, in breve sono diventati *amici per la vita*, senza alcuna smanceria, senza la necessità di doversele ricordare, di doverlo confermare dall'assiduità del rapporto. C'è talmente tanto di noi (della nostra gioia infantile, delle nostre tare, della nostra forza e debolezza) in quei magici momenti di condivisione, che riusciamo a dirci molto con un semplice sorriso, ancor di più con uno sguardo. E quando arrivano le parole, queste sembrano più necessarie e definitive che mai, depurate dalle tradizionali iperboli, dagli orpelli, dagli infingimenti. Sappiamo dirci in tutta tranquillità quanto coglioni e geniali siamo, cosa che non sapremmo fare, così bene, da nessun'altra

parte al mondo. Nella vita reale men che meno. In un certo senso, quindi, in un grande ristorante viviamo dentro a un sogno, e diventiamo a nostra volta creatori di bellezza, creatori di senso. È un gioco di rimandi che nasce puro nella mente dello chef-artista, cresce tra la brigata in cucina contaminandosi di sudore e sangue, arriva in sala accompagnato dal sorriso sgargiante di chi serve. E infine viene interpretato in termini di gioia definitiva da noi, seduti al tavolo della conoscenza. È come se le nostre stesse viscere, attraverso il nostro piacere condiviso, ci legassero gli uni agli altri. Un vero percorso creativo.

Severino e il giuoco del calcio

Sono stato un mediocre centrocampista. Con il pallone di cuoio le cose facili mi riuscivano di rado, le facilissime mai. In compenso però le difficili spesso mi riuscivano. Purtroppo il giuoco del calcio, specie a livelli di serie inferiori, è fatto di gesti semplici da effettuare con cura. Il mio problema era di *predisposizione mentale*, moderno eufemismo che sostituisce il *cagarsi sotto* di antica memoria. La cosa difficile mi lasciava libero di sbagliare, nessuno avrebbe osato irridermi per aver mancato un goal in rovesciata, o fallito un passaggio filtrante tra le maglie strette di una squadra arroccata in difesa. Il semplice appoggio di piatto a due metri dalla porta vuota col portiere steso dalla parte opposta, invece mi atterrava. Sarei stato capace di sbagliarlo nove volte su dieci, e la decima sarebbe riuscito solo per sovrapposizione di accidenti, un *colpo di culo*, per dirla in latino. Ci fu però un momento di gloria, che non seppi spiegare per anni. Al debutto del campionato provinciale studentesco del 1982 (anno fausto in generale, per il nostro calcio) venni convocato dal selezionatore dell'istituto, più per disperazione che altro. Tra defezioni dell'ultima ora e carenza

di materiale umano (gli istituti d'arte abbondavano di donzelle) mi ritrovai addirittura in formazione, nel ruolo di mediano di spinta. L'avversario era storico e tosto, il prestigioso Liceo classico dei fichetti di Padova, il Tito Livio. Splendidi sin dal prepartita, nei loro morbidi dolcevita di cachemire, avevano divise da gioco invidiabili, di marca, luccicanti, al contrario delle nostre grezze, lacere e sformate a strisce orizzontali, prese a prestito dalla squadra di rugby. Giocai una partita solida e concreta. Impeccabile e con classe. Sradicavo palloni, li distribuivo e mi proponevo. Facilissimo. Come detto, fu un unicum nella mia carriera di calciatore che non seppi spiegare finché, molti anni più tardi, passando davanti al campo dove si giocò quella memorabile sfida, non notai un particolare che prima e durante l'incontro non mi era certo sfuggito ma che all'epoca non avevo potuto pesare nella giusta maniera - nei primi anni ottanta mi mancavano ancora gli strumenti di giudizio, conoscevo ancora troppo poco di me e delle mie passioni. Quel campo da calcio, questo *il particolare*, è lambito dalle mura di cinta cinquecentesche erette a difesa della città. Uno splendido tratto di mura del Sanmicheli che costeggia a pochi metri dalla linea di fondo tutto un lato lungo del campo; lo avvolge, donando una dignità e un prestigio inconsueto, quasi sacrale.

Accadde che quelle mura bellissime ispirarono la mia sicurezza, la mia intelligenza, la mia serenità. Arrivo a pensare che giocando al Colosseo sarei potuto diventare un Falcão; fatte le debite proporzioni, all'Arena di Milano quantomeno un Oriali.

So che questo delle mura cinquecentesche può apparire un tentativo piuttosto puerile di cercare dati che si adattino a immaginose ipotesi metafisiche e che valgano a confermarle surrettiziamente. Ma la partita è vera, esiste in qualche archivio la prova, perché Il Mattino di Padova pubblicò l'articolo con tanto di foto; la qualità della prestazione potrà, credo, essere confermata da qualche reduce; il campo da gioco è ancora oggi al suo posto tra la chiesa di Ognissanti e le mura. E non esistono altre cause plausibili a giustificare una simile performance.

Ciò che ci stimola, ciò che smuove il nostro sentimento, ciò che ci appassiona, tira fuori il meglio di noi. Nel mio caso la bellezza dell'arte, la sua suggestione, donando serenità riesce a rendermi più sicuro, facendomi sbagliare con più leggerezza, perciò infinitamente meno. La bellezza ha la capacità di rendermi intelligente (relativamente al limite a me concesso).

Un fatto simile alla grande prestazione a ridosso delle mura, vale a dire della stessa natura, è legato

a un momento chiave della mia vita, la lettura de *La filosofia antica, moderna, contemporanea* di Emanuele Severino, vero spartiacque del mio percorso intellettuale e argine alle mie inquietudini. Grazie all'appassionata attività filosofica tenuta a battesimo da questo meraviglioso triplice libro, ho infatti rintuzzato molte delle tensioni maturate nel periodo del distacco traumatico dall'arte e da Dio. Severino, questo grande artista del pensiero, è riuscito sin dall'introduzione a smuovere il mondo della mia fantasia tramite la bellezza, la perspicuità, la chiarezza di idee. Non avevo bisogno d'altro. Mi ha fatto entrare, con forza, la forza precisissima della sua prosa, in un mondo di sentimenti profondi e di passioni assolute, addirittura pazze, ma sempre razionali e controllate. Ho sondato e poi vissuto le profondità abissali del pensiero e la vertigine del vuoto e del nulla, *con serenità*. La serenità, *quella* serenità, è, ancora oggi, un ricordo vivissimo e commovente.

La filosofia, da allora, non è più stato un lugubre scoglio ma una sequenza infinita di concetti bellissimi legati gli uni agli altri, facili facili, come appoggiare di piatto, tra mura amiche, una palla in rete. Concetti che diventano prima *poesia* poi *prassi*, ovvero vita vera.

Divorai quell'opera somma come si sbafa il *Canolo aperto* di Massimiliano, con la voglia cioè

di ricominciare subito dopo. E così feci, proseguendo poi con molto altro ma tenendo sempre ferma quell'opera come stella polare; da allora ho continuato a consigliarla a chiunque come decisiva, assoluta, affascinante, facilissima da leggere. In questo modo, col *facilissima da leggere*, mi sono esposto a critiche anche gravi. Sono stato scambiato per un arrogante saccentello, uno che si dà arie da intellettuale per mettere alla berlina il prossimo. Ho rischiato di vanificare un paio di amicizie che parevano ben strutturate. È stato solo un malinteso: con un briciolo in meno di bellezza, anche per me sarebbe stato un libro impossibile.

Il genio dell'antichità

Siamo andati a Paestum con un duplice obiettivo: il sito archeologico - l'antica Poseidonia - e la mozzarella di bufala di Vannulo.

Vannulo ha l'aspetto di un podere svizzero: i prati dove pascolano le bestie sembrano campi da golf. Tutto è ordinato, essenziale, pulito, perfino le bufale, rilucenti e setose sotto il sole. Maestranze preparate e gentilissime; clienti altrettanto gentili e sobri, molti dei quali autoctoni, tutti in fila ordinata manco fosse uno sportello di banca a Ginevra. Nessuno ha provato a scavalcarmi, sebbene abbia messo in atto la millimetrica procedura del pilota doppiato. Pensare di trovarsi nel cuore della *Campania Felix* degli antichi romani, oggi così deturpata e vilipesa, fa una certa impressione. La mozzarella, poi, è puro velluto, saporita, fresca e leggera. C'è una suggestiva corrispondenza tra i luoghi, la consistenza e i sapori. Tutto inaspettato, a dir poco.

Di Paestum non si parla molto. È qualcosa che se fosse appannaggio dei francesi sarebbe più celebre della torre Eiffel, del Louvre e della Senna, messi assieme. Francesi o meno, è davvero stupefacente, e chi parla è una vecchia lenza che ne ha

viste di croste e ruderi classici.

Più ancora dei Templi, comunque miracolosi nella loro rettitudine fisica e morale, mi ha colpito la Tomba del Tuffatore. Con la Tomba del Tuffatore siamo di fronte al *genio* dell'antichità. È davvero difficile parlarne, perché se metto insieme che è un'opera che precede Cristo di mezzo millennio; che è così ben conservata; che è così graficamente essenziale, efficace, raffinata; che è metafora meravigliosa della vita e della morte; che è stata dipinta di getto, con rapidità da mano sicura d'artista (non presentando segni di stacco)... ecco, se metto insieme tutto, resto stranito, senza lo straccio d'una parola valida a motivare il mio stupore. È uno di quei casi lampanti in cui è d'obbligo il ritorno, per cercare di capirne qualcosa. A volte penso che la mia stupidità sia solo un pretesto per poter ritornare nei luoghi che amo, che il tentativo di capire sia solo una scusa, perché davanti a opere come queste si ha infine l'impressione di aver capito tutto, ma proprio tutto, tanto riescono a esprimere assoluta bellezza. Ma anche se fosse finzione, se i miei tempi di comprensione fossero una semplice scusa per poter ritornare: benissimo, sia ancora una volta!

Mi sento di puntualizzare solo un paio di cose. Anzitutto il valore della tecnica dell'affresco, che ci permette di godere di opere vecchie 2.500 anni

come fossero state dipinte da un mese. L'affresco è una tecnica umile, faticosa, profonda, lungimirante e rispettosa dell'uomo, e ogni volta che mi capita di pensarci torno con rabbia a quel fanatico di Leonardo che, per l'insana smania di sperimentare - e di superare l'affresco, nientemeno - ci ha lasciato miseri brandelli di ciò che dipinse, pochi anni fa, con mano e cervello impareggiabili al refettorio di Santa Maria delle Grazie a Milano. Poi vorrei soffermarmi sulla capacità degli antichi di esprimere bellezza in ogni ambito, in ogni tipo di manifestazione, persino in quella che noi consideriamo con sommo orrore: la morte. Pensare a questi affreschi sublimi come alle pareti interne di un sarcofago, poi sigillato per sempre (almeno nelle intenzioni), quindi a esclusivo beneficio del morto, di per sé stessa è un'idea potentissima a cui noi oggi facciamo fatica a rapportarci con serenità. Siamo tentati a leggerlo come un vezzo e a legarlo allo spreco. *“Cosa vuoi che se ne faccia il morto?”*, ci verrebbe da dire.

Ma vado oltre. Quasi a bilanciare tanto intimo splendore, le leggi di allora prescrivevano che le esequie si celebrassero prima del levar del sole, per evitare che la cerimonia degenerasse in uno spettacolo di ostentazione. Qui è messa in chiaro, se mai ce ne fosse bisogno, la suprema forma di equilibrio degli antichi, che privilegia il dato es-

senziale e che, al contrario, tiene a bada ciò che è esteriore, che si mostra e tende alla vacua ostentazione. L'elegantissima rappresentazione pittorica, espressa dall'impeccabile tuffo verso l'onda azzurro tenue, racconta del distacco da questa vita e del *ritorno* nel lago primordiale (o Oceano infinito), come inizio di un tragitto di conoscenza e di luminosa bellezza. Tutto questo ci comunica molto in termini di serenità e pienezza, e ci fortifica, ad avere la forza di guardare sul serio.

E per chiudere vorrei dire di come quella tomba parli di noi. Le quattro pareti laterali, che originariamente erano chiuse dalla lastra del Tuffo nell'Oceano infinito, sono illustrate dalle scene degli amici del nostro tuffatore, ad accompagnarlo lungo il viaggio nell'aldilà, come invitati a un banchetto sontuoso, quello che veniva chiamato *Rito Conviviale* e che noi oggi chiamiamo *Cena alle Calandre* (uno dei rari casi in cui in termini di qualità siamo riusciti a rimanere al passo con gli antichi). Il morto, quindi, col volto coperto dalla maschera che consacra la sua intima immagine per l'eternità, era come se guardasse sé stesso tuffarsi nell'adilà, attorniato dai suoi amici festanti. Gli amici infatti giocano e scherzano col vino - che è un atto molto serio, lo *spargimento rituale* - a margine del banchetto. A parte l'abbigliamento, il tipo di seduta e i due che amoreggiano apparta-

ti, è una scena che ben conosciamo. Potrebbero essere i Massi e i Raf, gli Ervio e i Wowe, i Sarararo e i Pino, i Ruggie e i Dilo, i Rena e i Cazza dell'antichità (ed è sorprendente per quei tempi la presenza di una leggiadra figura femminile, per giunta flautista: la Romi dell'antichità!).

Cosa infine il morto porta con sé nell'ultimo viaggio, il decisivo? I crateri e i kilikes tante volte usati da lui stesso nei banchetti, posti intorno al corpo avvolto in un candido sudario. E l'immagine degli amici, colti nel momento più bello di tutti.

Da questa vacanza, oramai alla fine, porto a casa due immagini-simbolo, due icone. Una in esterni, l'altra in interno. L'immagine *esterna* è la visione dal Terrazzo dell'Infinito nel Parco di villa Cimbrone a Ravello, costruito a imitazione dell'antico. L'immagine *interna* è il Tuffo nell'Oceano infinito di Paestum. Il Terrazzo è lo spalto *reale* da cui il tuffatore si abbandona all'Infinito *ideale*. Entrambe queste immagini ci parlano in modo sublime di *ciò che, infine, vorremmo che fosse*.

La vera contraddizione del genio

All'interno del loro menù gli Iaccarino hanno riportato una bella frase di Eduardo De Filippo che, parlando della forza della tradizione, conclude in questo modo: *se si resta ancorati al passato, la vita che continua diventa vita che si ferma.*

Come detto, se non vengono tradotte in parole condivise, le esperienze passate precipitano nell'insignificanza e nell'oblio. Poi però ci vuole il *fuoco sacro* del genio creativo per trasformare una semplice comunicazione in vera opera d'arte. E se il genio, col suo misterioso potere che prescinde dall'intelligenza stessa, non si può comprendere e tanto meno spiegare, sul *fuoco sacro* qualcosa si può ancora dire.

Silvia Vegetti Finzi, già citata altrove, contrappone *passione* e *sentimento*. Considera le passioni alla stregua di fascinosi, clamorosi, eccessivi colpi di teatro, che raggiungono un climax per poi spengersi nella catarsi, cioè nella purificazione delle loro componenti distruttive. Le passioni possiedono una potenza trasformativa per cui dopo di esse nulla rimane più come prima. Non durano, si spengono, lasciando una scia riflessa, determinante e fortissima. Di contro i sentimenti

sono costanti, durevoli, talora privi di coinvolgimento somatico, come quando si ascolta una melodia o si ammira un tramonto; non mirano a sovvertire gli equilibri interni ed esterni.

La passione, quindi, ci parla di pulsioni, di immediatezza; il sentimento ci parla di fedeltà, di durata. Ecco: il *fuoco sacro* è una passione che non si spegne, un sentimento che non smette di ardere. È un bellissimo gioco di contraddizioni che ci dice qualcosa anche intorno alla natura del genio. Ma qui, di fronte al genio, è necessario arrestarsi. Su ciò, di cui non si può parlare, si deve tacere.

Chi si è dato pena di leggere tutto sin qui avrà notato che collezione di contraddizioni sia questo esile scritto. Per esempio questi ultimi capitoli contraddicono alla radice molti dei primi.

Ciò che, forse, tiene tutto insieme è l'idea che il cibo possa essere una vera e propria *esperienza estetica*, che proponga un *sapere* che, oltrepassando il "senso della vista", coinvolga appieno il non meno nobile e decisivo "senso del gusto". Del resto, e non a caso, la radice etimologica di *sapere* rimanda alla stessa parola latina, che equivale ad "*aver sapore*". Magnifico.

Ma già Aristotele definì quello del gusto l'organo di senso più potente di tutti, in quanto una specie di *tatto interno*. Nel dialogo *Sull'anima* spie-

ga con precisione come ogni senso disponga di un medium, cioè di un mezzo che fa da tramite tra l'oggetto percepito e l'organo; tutti, tranne il senso del gusto, che non ha nulla che funga da mezzo per la percezione, che è quindi diretta. Il cibo viene infatti visto, odorato, a volte toccato con le mani e infine, sempre, *toccato all'interno* dello stesso soggetto che lo ingerisce, e che ne risulterà perciò letteralmente e profondamente *pervaso*.

Detto questo, per quanto concerne le predette contraddizioni che senz'altro indeboliscono l'impianto concettuale di questo libello, provo a consolarmi citando Nicolás Gómez Dávila; egli dice che solo lo stupido si scandalizza e ride quando si accorge che i filosofi si contraddicono, perché è difficile far capire allo stupido che la filosofia è proprio l'arte di contraddirsi senza annullarsi.

A parte che non sono filosofo, per cui consolandomi con questo motto do anche prova d'essere smargiasso, ricordo infine a me stesso che dentro la convinzione d'aver capito qualcosa si annida di certo un barlume di stupidità, perché sperare di capire qualcosa a questo mondo è davvero troppo stupido. Almeno credo.

Non si prendono
le forme antiche
per aggiustarle in accordo
con il nuovo gusto.
Al contrario,
si parla veramente
il vecchio linguaggio,
forse senza saperlo,
ma in una forma
e in un modo
che appartengono
al mondo moderno,
anche se non necessariamente
al suo gusto.

Ludwig Wittgenstein, Pensieri diversi

*Questo volume è stato stampato
nelle officine padovane di
Ditre arti grafiche
con caratteri Bodoniani
su carta Savile Row Plain white 140
delle Cartiere Fedrigoni
e rilegato a mano da Silvia Piasentin
della Legatoria Rizzotto
in questo novembre
di questo anno MMVIII*

esemplare numero