

La solitudine creativa dei numeri dieci, di Maradona ce n'è uno...e non ha bisogno di uffici stampa



Nuvole in viaggio
di Marco Galetti

Oggi mi ha mandato una foto.

Investire nel campo della ristorazione può essere un rischio, il capitale investito in poco tempo può ridursi in spiccioli.

Giuseppe Porzani, l'autore della foto, anni fa mi fece conoscere Aki Kaurismaki, regalandomi un film straordinario, Nuvole in viaggio.

Se è vero che nelle nuvole ognuno può vederci quello che vuole, credo si possa dire altrettanto di una foto, se le tagliatelle vengono fatte con passione, se i taglierini trenta tuorli vengono preparati con uova di gallina, lasciando i liofilizzati ad Astrosamantha, si trasformano in denaro sonante per offrirci, come nel film di Kaurismaki, né sicurezza né lieto fine, ma la poesia della speranza che non è tutto ma è tutto quel che serve.

Usando uova liofilizzate, non diminuisce solo il volume dei cartoni porta uova destinati alla raccolta differenziata, ma anche il volume d'affari e differenziata sarà la scelta della pasticceria nella quale decidere di fare colazione.

Nei bar, nelle pizzerie e nei ristoranti, così come negli alberghi, il numero delle presenze può essere in parte determinato dalla moda del momento, dalla posizione del locale, da disallineamenti astrali, difficilmente però ho trovato desolatamente vuoto nei luoghi dove si lavora con serietà e passione.

Il ritorno, la scoperta o la riscoperta di piatti più poveri e di una cucina più vicina al territorio e maggiormente comprensibile, sembra la strada da percorrere mentre i locali di grande livello e di grande fascino, se lavorano bene, potranno sempre contare su gente disposta a spendere per un "contorno occhi", ammesso che le patate alla duchessa non abbiano prezzi da principi, perché anche i ricchi hanno dei principi.

Comunque se la cucina d'avanguardia avrà qualcosa da dire, troverà lo spazio per dirlo e se destinata a sfondare, sfonderà anche le porte dei più tradizionalisti.

Ma le arie non bisogna darsene ne' propinarle nel piatto, siano pure arie di basilico o di cervello destrutturato, snaturarsi per voler essere diversi a tutti i costi non è avanguardia, è cercare di cavalcare l'onda del momento copiando dal vicino di banco, soprattutto se manca il fuoco dentro e il fuoco sotto le pentole è spento perché ci sono imbustati già pronti per la bassa temperatura.

Il talento, per quanto grande sia, va coltivato, come il terreno, sempre consapevoli che insieme ai frutti potrebbe nascere la zizzania che porta dissapore e scatti di gusto, o meglio d'ira.

Senza mediani non si va da nessuna parte, ma in ogni campo c'è un solo numero dieci, se i mediani si mettono a fare i fantasisti si prende la strada sbagliata, così in una brigata di cucina, c'è posto per tutti ma non lo stesso posto per tutti, c'è un uomo solo al comando.

Se la salsa per la pasta, con tutta la buona volontà, più che discreta non è, inutile servirla con i cappelli da senatore o con una trafilata al bronzo che chiede costi maggiorati e a dispetto del nome non garantisce un terzo posto sul podio, meglio presentarla cotta a dovere, servita con sollecitudine e cortesia, fumante ma di sostanza, occupandosi, subito dopo che si è dissolto il fumo, dell'arrosto.

Ma la critica che si allontana difficilmente dai terreni già battuti, che si avventura con riluttanza sui sentieri impervi, come potrà scovare il talento nascosto nel gruppo dei gregari, il giovane che ha in mano le carte per emergere?

Anche se la differenza sembra sottile, quasi sempre avverrà l'esatto contrario, sarà lo chef di talento, quello col fuoco dentro, ad emergere in modo naturale, solo allora, di rincorsa, arriverà la critica, come quando sboccia un talento sul prato verde, è solo a quel punto che ogni grande squadra vorrebbe accaparrarselo.

La foto dalla quale è scaturita questa riflessione viene dal più autorevole sito di microstock a livello mondiale, l'autore, forse snaturando un po' la sua idea di fotografia, si sta orientando sempre più sulla fotografia situazionale, è uno tra i primi cento venditori al mondo ed è il primo esclusivista non professionista in Italia, sorvolando sui pixel gli ho chiesto il segreto di un fotografo di talento, lavorare senza mai essere appagato, mi ha risposto...