

L'EDITORIALE

di Carolina Laperchia

Squisite salse con cui accompagnare pesci o carni; mille varianti di burro e cioccolato per realizzare dessert da urlo; mandorle a lamelle e sesamo per trasformare un anonimo pollo in un piatto di sicuro effetto e, ancora, lasagne umide e fumanti che conquistano il teleschermo già alle 6.30 del mattino mentre donne di ogni età, peso e altezza si destreggiano ai fornelli di qualsiasi canale televisivo per regalare a chi sta seduto a casa propria ricette nuove da sperimentare rapidamente.

Dall'altra parte, invece, veri e propri squadroni di dietologi, nutrizionisti ed esperti in scienze dell'alimentazione armati fino ai denti che alla casalinga intenta a preparare la pasta all'uovo oppongono l'importanza del controllo delle calorie; dispensano trucchi e segreti per buttare giù qualche chilo di troppo, senza dover necessariamente ricorrere a scalpello e cazzuola; e al tripudio dei carboidrati rispondono con regimi alimentari a basso indice glicemico per chi vuole snellirsi velocemente e senza versare troppe lacrime. E il risultato di questo fricandò è un forte senso di stupore e di vertigine; gira letteralmente la testa nel tentativo folle di stare dietro a tutto ciò, di voler diventare cuochi provetti da un lato e asciutti nel fisico dall'altra parte, mantenendo una linea a dir poco invidiabile. Che la si giri o che la si volti, la cucina, intesa nella sua accezione più ampia e nel suo valore più esteso, è ormai parte integrante della nostra esistenza, nel bene e nel male; si inserisce in quel continuum fatto di estremi ma anche di soluzioni equilibrate che ormai imperverosa nelle nostre vite senza mai lasciarci in pace e dal momento stesso in cui apriamo gli occhi al mattino fino a quando andiamo a letto la sera siamo trattati con bastone e carota e presi tra due fuochi, quello del cibo in tutte le salse e quello del cibo con meno salse possibili.

Così come per le previsioni del tempo, che hanno pian piano conquistato un proprio specifico spazio informativo, anche la cucina è diventata ormai un mare magnum di cui non si può proprio fare a meno di parlare. Fioriscono in tal modo e ovunque siti internet e food blog come fosse sempre primavera ed ogni scusa è buona per raccontare al mondo i segreti della propria quiche lorraine o della frolla confezionata la sera prima per fare una deliziosa crostata alla frutta, magari diversa dal solito. Tutti si sfidano a colpi di fornelli.

Le competizioni, in tv, si svolgono proprio dietro al gas impugnando mestoli di legno, a volte soppiantati da sofisticati utensili in acciaio, mentre i modi per preparare il caro buon vecchio petto di pollo si sprecano a dir poco. C'è solo l'imbarazzo della scelta...e che imbarazzo!

Ma che cosa succede quando il pollo diventa improvvisamente "chiken" e il burro "butter"? Che cosa accade quando l'Italia esporta all'estero una delle sue più grandi e intense anime, quella appunto gastronomica, per fondersi, amalgamarsi e inserirsi a pieno titolo nelle cucine londinesi? Cosa capita quando il genio, l'estro e la fantasia sfrenata di un'italiana doc dal cuore morbido e pulsante e dal febbrile ingegno si esplica in preziosi manicaretti destinati ai così diversi gusti inglesi?

È semplice, perché succede esattamente ciò che state leggendo...non un libro di ricette, s'intende, e nemmeno un "Gastro - Vangelo", di come ce ne sono a bizzeffe, bensì uno scrigno di odori, di gusti e di esperienze di un'italiana a Londra che ha fatto della sua passione per la cucina un'arte apprezzata e riconosciuta anche nel paese della Regina. Una passione coltivata senza strategie ma solo e semplicemente per il gusto di prendersi cura di sé e degli altri proprio attraverso il cibo.

La voglia di sperimentare, di legare tra loro gli alimenti, partendo dal presupposto che ognuno di essi è un insieme specifico di particelle che per potersi legare al meglio ha bisogno del classico "colpo di fulmine" e di trovare il giusto completamento di sé; la sensibilità verso i colori, la capacità di usare i piatti come tavolozze e i cibi come tempere per intessere quadri originali, senza doppioni e perciò più unici che rari. Chiara è così. Istinto e fantasia.

Gli stessi che mette nei piatti che inventa, che da qualche tempo prepara anche per il "Dragon Lake", il ristorante tipicamente british dove lei ha portato la parte migliore della sua Italia, e che fra non molto riempiranno a buon diritto anche le pagine del suo primo libro con cui è alle prese proprio adesso che è Natale e che Oltre già vi anticipa. Ed è con questo prezioso progetto in embrione, che vedrà molto presto la luce, che io desidero augurarvi buone feste, arricchendo le mie parole con un pizzico di cannella e un po' di chiodi di garofano affinché l'anno nuovo ormai alle porte sia per tutti voi sufficientemente speziato e profumato d'ogni bene.