



IRENE

BRIN

Gastronomia Mondana

Purtroppo la gastronomia è divenuta mondanissima. Ascoltate il viaggiatore che si considera raffinato, al suo ritorno da un viaggio qualsiasi: vi racconterà, all'infinito, foglie di vite ripiene (Grecia), uova centenarie (Cina Comunista), o impareggiabili pubs (Inghilterra). Il gastronomo mondano è, inoltre, Chevalier du Tastevin; ha una biblioteca dove l'edizione cinquecentesca di Petronio Arbitro è solo un pezzo trascurabile; e viene fotografato per «Vogue» mentre, in grembiulone, assistito dal suo cuoco in grembiulone anche lui, ma completato dal berretto, sta preparando una salsa speciale.

I gastronomi che, possedendo minori risorse finanziarie, viaggiano poco e lasciano cucinare la tutto-servizio, hanno un librettino di preziosi indirizzi, il bistrò di Parigi e la osteria romagnola e la stazione dove si comprano cestini impareggiabili. Diffidatene, o sarete costretti a inghiottire cibi deprecabili sotto il pretesto che «la patronne fait elle-même son fricot», o che «l'oste rosola la trippa esattamente secondo la ricetta di Caterina Sforza», mentre il cestino si basa sopra un pessimo salume localmente prodotto.

Abbiamo poi le gastronome. Queste signore si dividono in due categorie:

a) la Vivace Rapidissima. Vi dirà, fin dappprincipio, che lei torna dall'ufficio (o dal campo di golf, o dall'Opera Assistenziale) al tocco, ma, mezz'ora dopo, è in grado di sfamare brillantemente otto persone. Che ci vuole? Fin dalla sera innanzi ha preparato otto casserole, anzi nove, contando la sua. La composizione delle casseroles è, nel mondo intero, quando meno arbitraria, si basa sul vino rosso, sulle spezie e sullo scatolame. Il resto, naturalmente, vien dato dal genio della gentile signora. Solo lei sa che, per una scatola intera di manzo ci vuole una scatola e mezzo di piselli, mezza scatola di fagioli, sette chiodi di garofano, tre fondi di carciofo, mezzo barattolino di *essence à l'Armagnac*, un tubetto di acciuga. Lasciate riposare il tutto, scaldate a fuoco basso con il Chianti necessario. Secondo piatto: un'insalata basata sulla lattuga, sulle erbe, e, ancora, sullo scatolame! Solo la Vivace Rapidissima sa come sghiacciare il gamberelli refrigerati, mescolandoli col tonno in briciole (il trionfo delle « occasioni », al Supermercato, perché costa pochissimo), con la *mayonnaise* prefabbricata, e, naturalmente, con un diluvio di basilico, mentuccia e maggiorana. Il dessert si baserà, inevitabilmente, sul gelato collocato dentro le mezze pesche (scatola) o sotto le fragole (refrigerate). Il menù è immutabile, il passare delle stagioni può cambiare, al massimo, un elemento, per esempio collocando qualche fava nelle casseruole o qualche pomodoro nell'insalata.

b) Al polo opposto abbiamo la Sensuale Meditativa. Vi dirà, fin dappprincipio, che le piacciono i cibi rari: non vorreste assaggiare un visone fritto, un'istrice marinata, una tartaruga lessata nel suo guscio? Inoltre lei non ammette che si compri il pane dal fornaio, e lo fa da sola, con le sue manine: non sempre, si intende, ma quando ha ospiti importanti come voi. Personale è il suo aceto, personalmente sorvegliato il suo vino, e in campagna fa crescere un frumento speciale, le sementi si trovarono in una tomba etrusca. Vi sta bene giovedì in 15? D'accordo, ma poi riceverete una telefonata, perché non è stato possibile catturare l'istrice. Alla nuova data, presentatevi già nutritissimi. Infatti, il pane sarà bruciato, l'istrice volatilizzata, l'aceto velenoso e la pizza ricavata da quel frumento avrà la consistenza della pietra. In compenso, la Sensuale Meditativa vi terrà una conferenza sui meriti della gola e sulla comodità della lussuria; anche se l'atmosfera sarà ascetica, apprezzate questi peccati capitali.

