

Le ricette calabresi di un maestro del gusto raccolte in un volume

di OTTAVIO CAVALCANTI

TRA la posta recapitata di recente nel mio studio, spiccava un voluminoso plico, veicolo palese di un libro.

A metà strada tra la bibliografia e la bibliomania, dove mi colloco da sempre, malgrado la sottigliezza delle distinzioni e la saggezza dell'età, che induce a prevedere come non traumatico il distacco dagli scaffali e dal loro contenuto, non resisto alla tentazione di aprirlo subito per evidente rigurgito di passionalità.

L'involucro lacerato mi offre la sorpresa di una copertina, che attira l'attenzione per il sapiente cromatismo di una pietanza, che si rivela immediatamente firmata.

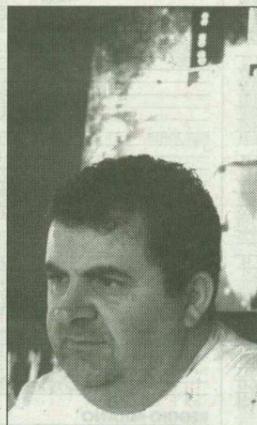
Il titolo, innanzitutto, "Cucina Creativa Calabrese", ed in basso: "Le ricette di Antonio Abbruzzino, alla Rosa nel bicchiere", edito da Rubbettino. Una grande "C" variegata abbraccia il tutto a mò di atipico acronimo, più correttamente di una sintesi estrema delle iniziali.

Per chi non lo sapesse, "La rosa nel bicchiere", felice denominazione mutuata da Franco Costabile, è un agriturismo, ristorante tipico e country club, immerso nel silenzio dei boschi circostanti Soveria Mannelli, località Polso. Le parole sono convalidate, nelle pagine iniziali, da splendide immagini, che lo restituiscono in tutta la sua attrattiva eleganza. Quanto ad Antonio Abbruzzino, che ha avuto la responsabilità di avviare e curare la cucina nella fase iniziale dell'attività, basti dire che è componente del "Team Italia", la Nazionale italiana cuochi, con la quale ha conquistato sette meda-

La cucina di Abbruzzino



La copertina del libro; a destra: Antonio Abbruzzino



glie d'oro.

Con il volume in questione, introdotto dalla sua immagine sorridente, bonaria, accattivante, nonché da un testo autobiografico, ottiene la meritata celebrazione editoriale. Dichiara, tra l'altro, di mirare alla proposta di una cucina moderna che affondi le sue radici nella tradizione, "convinto che la cultura gastronomi-

ca di una determinata area geografica vada certamente rispettata, ma nello stesso tempo aggiornata ed adeguata alle nuove esigenze alimentari". Il tutto contrassegnando ogni piatto con uno "stile fatto di un'accuratissima selezione degli ingredienti, grande leggerezza e con una particolare attenzione al design senza subordinare mai il

buono al bello". Si tratta, in definitiva, di una garbata, sottile critica alle esagerazioni, mai abbastanza vituperate, di una "nouvelle cuisine" che per motivi speculativi ha perso letteralmente il senso delle proporzioni.

Le pagine a seguire sono impegnate da una serie di riflessioni di Rosa Palma Rubbettino dal titolo: "L'uomo è

ciò che mangia", mutuato da Feuerbach, in cui lo schema argomentativo, di stampo storico-antropologico, chiarisce con levità le ragioni di un'iniziativa nella Calabria "dei boschi, delle campagne verdi e luminose, dei ritmi scanditi dalla natura e dalla terra." E, soprattutto, dal "silenzio agognato e sognato da chi vive continuamente immerso nei rumori della quotidianità", all'insegna di un'ospitalità che prende a prestito l'accoglienza tipica delle nostre popolazioni contadine, non trascurando i mutati bisogni degli uomini del nostro tempo, come sport, nuoto, trekking.

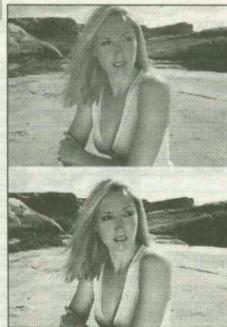
Non è di questo, tuttavia, che si vuol parlare, quanto di uno straordinario repertorio gastronomico in cui creatività e fantasia concorrono a deliziare la vista prima della commissione, richiedente tavole imbandite, di bocca, naso e tatto, non dimenticando l'udito catturato, esemplificando, dallo sfrigolio della pancetta rosolata/grigliata a fuoco vivo.

Scorrono le pagine catturando l'attenzione con una sapienza compositiva di cui si rende merito nelle ultime pagine a un'équipe editoriale di rispetto, visualizzando i volti dei componenti.

Piace, in un panorama globalmente mutevole in positivo, segnalare traguardi d'eccellenza che restano tali malgrado lo scoperto, non momentaneo, entusiasmo di chi indossa gli onesti panni del critico.

Cucina creativa calabrese
Le ricette di Antonio Abbruzzino
pagg. 178 - euro 38
Rubbettino

CULT



Un'immagine ritoccata con photoshop

Photoshop
20 anni
di ritocchi

ROMA - Ha cambiato il mondo della fotografia e della grafica, è diventato al pari del botulino un alleato indispensabile per lestar (e non solo), cancella in un colpo solo i nostri ex dalle immagini, aiuta la satira (e a volte anche la politica) a deformare la realtà: il 19 febbraio compie vent'anni la prima versione di Photoshop uno di software più longevi ma anche più venduti al mondo, presente - come dice la Adobe - sul desktop del 90% dei creativi di numerosi settori dal design all'architettura, dal video al web. La distribuzione della prima versione di Photoshop con Adobe inizia nel 1990, ma in realtà la primissima versione denominata Display fu realizzata da Knoll.

STORIE DI CALABRIA

di EMILIO ESBARDO

MENTRE da un osguardo ai quotidiani tedeschi, un articolo catturò la mia attenzione. Era dedicato ad un imprenditore calabrese di successo a Berlino, Domenico Foti (deceduto cinque anni fa) e a suo figlio Gaetano, che ha seguito le orme del padre. Stupito ed interessato dalla singolare storia della famiglia Foti, di cui non conoscevo nulla, decido di saperne di più. E così che mi reco a casa della signora Beatrice, sorella di Domenico. Dopo un ottimo caffè, con un linguaggio colloquiale e un velo di nostalgia, Beatrice traccia, a grandi linee, la storia della sua vita: "vengo da Rosali una frazione della provincia di Reggio Calabria. Eravamo una famiglia di cinque figli, io sono l'ultima, mio fratello Domenico il secondo. Sono nata nel '44 e sposata da trent'anni. Ho avuto una femminuccia, divenuta una delle dirigenti di una compagnia dell'aeroporto di Tegel, e un maschietto, adesso attore, attualmente impegnato in una tournée nei più importanti teatri tedeschi. La prima cosa che mi è mancata quando sono arrivata a Berlino è stato il sole". Istintivamente io guardo fuori dalla finestra: il cielo è grigio, la strada ricoperta di neve, il termometro segna -9. Sorrido pensando agli eccezionali 19-20 gradi del mio paesino nei dintorni di Cozenza.

"Per tanti anni in primavera ho sentito l'odore della zagara", aggiunge Beatrice, "domandando ai medici mi hanno detto che questi profumi permangono per anni nel cervello di una persona. Naturalmente all'inizio ho sentito la mancanza di mia madre e dei miei fratelli. Il grigio di Berlino, il dover stare più dentro che fuori mi ha dato fastidio. In Calabria, al contrario, ho trascorso la maggior parte del mio tempo in spazi aperti, senza nessuna barriera. Il Muro l'ho vissuto come un carcere. Abituata al sud dove si cammina per chilometri, senza limitazioni, qui ovunque andassi ti vedevi questo 'coso' alto. La sua caduta è stato un avvenimento eccezionale: sono rimasta per ore ad osservare la gente che passava sotto casa mia. Una grande emozione. Il giorno successivo, in un supermer-

La famiglia Foti e le auto vendute ai tempi del Muro



Gaetano Foti e, a destra, una foto d'epoca della famiglia



cato, ho visto una mamma con uno di quei bambini pallidi della parte est della città, che ha gridato emozionato dopo aver scorto un ananas: -mamma, mamma guarda!!!-. Ed io gliel'ho comprato. Il bambino ha preso l'ananas con le lacrime agli occhi".

Beatrice è la presidentessa del "Gruppo Donne Italiano" a Berlino e vice presidente del "Comites", il comitato per gli italiani in città, che si occupa dei connazionali presenti nella capitale tedesca e gestisce le scuole bilingue. La signora Foti ammette: "quando sono arrivata qui non esisteva niente. Oggi abbiamo due ginnasi, due scuole secondarie, cinque asili. E tutto merito nostro". È una storia molto particolare quella di Beatrice e di suo fratello Domenico Foti, trasferiti a Berlino negli anni '60. Non è stato per il bisogno di un lavoro e per sfuggire alla fame e alla miseria come molti connazionali. Non sono partiti in treno con la classica valigia di cartone legata con lo spago. La loro famiglia, tradizionalmente una famiglia di commercianti, viveva nel benessere e nell'agiatezza.

È stato per amore, che entrambi, prima Domenico e poi Beatrice hanno deciso di trasferirsi a Berlino.

Il marito della signora, Fritz Herse, lavorava come capo officina dell'autosalone di suo fratello. Beatrice sorride e poi dice: "Fritz era giunto da solo in Calabria per poter conoscere la regione. Aveva preso in affitto un bungalow vicino al mare ma era spesso ospite da noi ed io capii che era l'uomo della mia vita".

Domenico era stato il primo a partire. Dopo una breve gavetta presso un distributore di benzina riesce a divenire concessionario Fiat e a fare fortuna. È stato molto spesso ospite di Gianni Agnelli a Torino ed è stato insignito del titolo di "Cavaliere della Repubblica" nel 1989, per aver dato il contributo decisivo alla fondazione della scuola italo-tedesca "Finow". Le sue origini però non le ha mai dimenticate. È rimasto sempre un calabrese umile, dedito alla famiglia e sempre disposto ad aiutare il prossimo, come mi racconta sua sorella: "mio fratello è stato un grande commerciante. Possedeva un forte carisma e aveva un charme tutto calabrese. Bacia-

va le mani a tutte le donne. Nel suo ufficio non mancava mai la soppresata calabrese, il pane duro e il formaggio, che offriva a tutta la sua clientela. Nella sua officina lavoravano tanti italiani, soprattutto calabresi. Ha dato anche aiuti finanziari a chi ne aveva bisogno. La famiglia per lui era tutto. Appena si alzava telefonava in Calabria, alla mamma, ai cugini, alle sorelle. E poi iniziava a lavorare. È stato un grande italiano in Germania".

"Mio padre", continua il racconto suo figlio Gaetano, che sono andato a visitare il giorno dopo nel suo autosalone, mentre mi mostra la soppresata calabrese, il pane duro e il formaggio, "ha conosciuto mia madre, medico tedesco, a casa di amici a Reggio, dove trascorrevano le vacanze e si sono innamorati immediatamente".

In città finalmente splende il sole. I raggi illuminano l'ampio locale del signor Foti, i cui lineamenti tradiscono le sue origini calabresi. È una persona molto alta ed ha una maniera appassionata di narrare, tipico delle persone del sud. Si emoziona un po' nel ricordare il suo bab-

bo: "i miei genitori si sono sposati a Berlino nel settembre del 1961, un mese dopo la costruzione del Muro. Mia madre ha aperto uno studio medico e, i primi anni, mio padre si è occupato dei figli. Nel '64 ha iniziato a fare praticante presso un distributore di benzina e sei settimane più tardi è divenuto il responsabile degli impiegati. Dopo sei mesi, avendo capito i meccanismi del mestiere, decise di mettersi in proprio ed ha aperto il primo rifornimento dell'Agip in città. Dalì, poi, è partito anche a fare un po' di meccanica ed è divenuto concessionario della Fiat-Lancia".

Mio padre, da italiano, aveva la possibilità di passare le frontiere della Repubblica Democratica. Dovuto a questo, la Fiat di Torino gli ha dato l'incarico di vendere le macchine nella DDR. Tra i suoi clienti c'erano importanti politici, funzionari della Stasi (polizia segreta), scrittori, cantanti e artisti famosi. Lo stesso Honecker, Presidente del Consiglio di Stato, ha posseduto la 130. Io, dopo aver compiuto 18 anni, sono passato regolarmente dall'altra parte del Muro, con il compito di portare i pezzi di ricambio. Anch'io ho conosciuto di persona l'avvocato Agnelli durante un ricevimento. Nel 1991 ho avuto l'onore di fare da cicerone a sua sorella Cristina. Erano persone nobili nel vero senso della parola. Mio padre spesso mi diceva: "Vai chi i megli i tia e pagaci i spisi".

Gaetano Foti è felicemente sposato. Ha tre figli. Parla un buon italiano con le cadenze tipiche di Reggio Calabria. Da suo padre ha ereditato l'attaccamento alla famiglia e l'amore per la buona cucina: "ci sono gusti e odori che si mantengono nel cervello e nella lingua. Per noi l'identità è tutto. Se pensiamo alla famiglia pensiamo alla tavola. Quando tu pensi a casa, pensi sempre a quando si è riuniti tutti intorno alla tavola". Gaetano ha ampliato con successo l'attività del padre. E come il padre è membro dell'Accademia della Cucina per la cui rivista scrive recensioni sui ristoranti berlinesi.

È oramai buio quando la mia intervista giunge al termine. Gaetano mi accompagna all'uscita ed io mi incammino verso l'autobus che mi porta a casa.