

# IL CUOCO È NUDO

Raffaella Prandi incontra Raethia Corsini

«**F**

atti cocció». Me lo suggerì l'antropologo Alberto Salza alla vigilia del mio viaggio africano dicendomi che non dovevo opporre resistenza agli eventi, ma lasciarmi contaminare, unico modo per conoscere gli altri, specie se di diversa cultura». Raethia Corsini, memore di quell'esperienza, si è fatta cocció anche dandosi in pasto, da outsider della cucina, a "21 chef stellari": il suo nuovo viaggio, il suo nuovo libro, "Spiriti bollenti". Succede infatti che più si è sgombri di pregiudizi, più curiosità si hanno e più si penetra al cuore della faccenda. E lei, con grande naturalezza, ha colto l'anima dell'establishment gastronomico, lo ha destrutturato e ricomposto, restituendo ritratti intimi e privati che le riviste di gastronomia difficilmente raccontano.

**Come è cominciata?**

«Casualmente, come tutto nella mia vita. Ero caposervizio a Vanity Fair e Carlo Verdelli, allora direttore, decise che ci doveva essere una pagina di cucina. Io cu-

ravo quella di viaggi e benessere e dunque pensò a me. Ne sapevo zero e zero continuo a saperne poi però abbiamo capito che si poteva trattare la cucina come un racconto. Saltò fuori un reportage della Chef Cup in Val Badia. Vanity decise di ritrarre i cuochi con una Polaroid gigante, tipo vecchia macchina del Far West, con stampa istantanea. Le foto ebbero un impatto fortissimo sui fotografati. Mi capitò di assistere a uno spettacolo che mai avrei immaginato: delle persone pazze, con una generosità nel darsi che non era solo esibizionismo. Avevano proprio voglia di mettersi a giocare. Ne venne fuori un servizio surreale ma molto divertente».

**I più grandi chef italiani raccontati lontano dai fornelli nella loro intimità quotidiana, cosa mangiano, quanto dormono e cosa sognano**

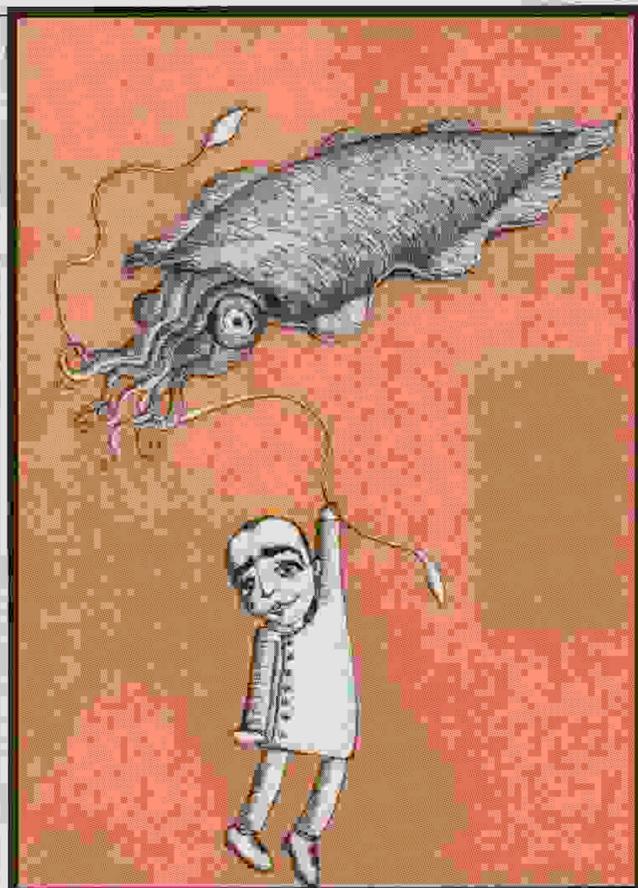
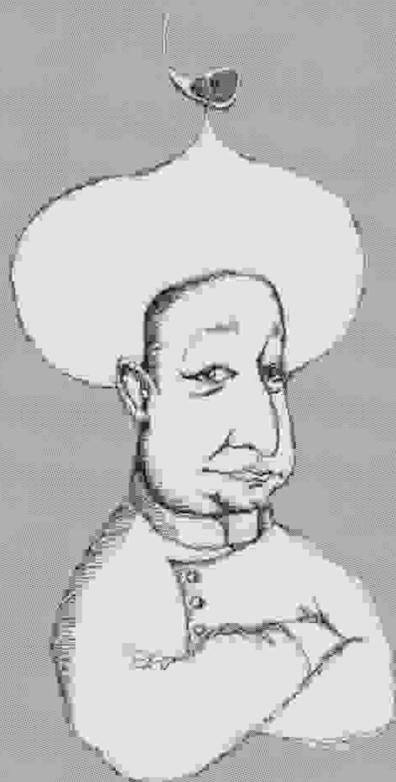
**Scaraventata dentro a un ambiente che mai avrebbe pensato di frequentare: cosa l'ha colpita?**

«A guidarmi è sempre stato l'interesse per le persone. Oltre alla Chef Cup sono stata anche alla Festa di Vico organizzata da Genaro Esposito. Direi >>

## Una viaggiatrice in cucina

Raethia Corsini, milanese, giornalista e scrittrice, vive a Roma. Collabora da freelance con diverse testate nazionali, da *Vanity Fair* a numerosi femminili. Grande viaggiatrice, ha raccolto nel blog [raethiacorsini.it](#) i suoi racconti di viaggio. Nel suo ultimo libro per Guido Tommasi editore, *Spiriti Bollenti*, fa i "ritratti terrestri di 21 chef stellari", raccontandone tic e passioni, manie ed ossessioni lontano dai fornelli: una sorta di documentario sull'alta cucina italiana, di cui tutti parlano, ma che in pochi conoscono fuori dai riflettori mediatici.





I "ritratti" di Gianluca Biscaldini di tre famosi chef: Annie Feolde, Ciccio Sultano e Pino Cuttala

che mi sono presa la parte più divertente e giocosa ed è questo che mi ha colpito. Vedo questa gente che si fa un mazzo tanto ma che riesce a preservare un approccio alla vita giocoso e goliardico»

#### Come è nato il progetto del libro?

«Pensai che sarebbe stato bello scrivere su questi chef così stravaganti. Feci un progetto, buttai giù una traccia. Rimase a lungo nel cassetto. Ora eccoci qui».

#### Mancano all'appello

**Pierangelini e Vissani, come mai?**

«Il primo, gentilmente ma irremovibilmente, ha declinato l'invito. Con Vissani ci siamo scambiati molte mail, ma non se ne è fatto nulla. In effetti è una lacuna».

#### Come si sono svolte le interviste?

«C'è chi mi ha dedicato l'intera

giornata e chi non ho potuto incontrare nel suo ambiente, per esempio Niko Romito. L'ho visto a Roma, ma sono convinta che se si fosse trovato nel suo habitat avrebbe avuto più cose da raccontare».

#### Le interviste più facili e quelle più difficili?

«Tutte e nessuna. Ho trovato una disponibilità quasi commovente intanto nel darmi il loro tempo che non era così scontato».

#### Beh, sono consapevoli dell'importanza della comunicazione...

«E ci mancherebbe! Intanto perché il cibo è comunicazione e poi perché l'alta gastronomia è un teatro molto guardato e osservato. Questi chef sono responsabili di teatri con 10/20 persone alle dipendenze. Sono aziende e qualunque manager a capo di un'azienda deve saperne comunicare i principi».

>>

«Il cibo è comunicazione, ma l'alta cucina è anche una grande impresa: si tratta di aziende vere e proprie, gli chef sono come manager»

**Qualcuno di questi chef le dato l'impressione di essere più manager che cuoco?**

«No, non direi. C'è una generosità peculiare che è insita nei cuochi. C'è un modo di darsi che è viscerale, di pancia; poi magari qualcuno è più trattenuto, contenuto, più freddo per personalità però quella roba lì c'è e io l'ho avvertita in tutti. **Ve** anche considerato che spesso ci sono dei bei matrimoni: mogli, mariti, compagni, compagne, sorelle e fratelli che si occupano di tutto il resto. Sono meravigliosi questi matrimoni. Fanno sì che il cuoco rimanga con la purezza dell'artista».

**È un caso che tra i "suoi" chef, almeno tre donne abbiano frequentato i collegi femminili gestiti da suore e almeno due uomini abbiano studiato da seminaristi?**

«Sicuramente ha a che fare con la disciplina, il rigore, la spiritualità l'ascetismo, la ricerca di un'essenza...»

**Chef star?**

«La vita insegna che chi è davvero molto molto bravo e dura nel tempo sa tirarsela nel modo giusto e sa anche quando fermarsi. Ma non è mai tirandosela che si diventa qualcuno. Nessuno di loro mi sembra abbia questo problema».

**Per ognuno ha scelto un registro di racconto diverso.**

«Sì, è stato il mio unico filtro».

**Attaccandosi ai loro tic, come nelle caricature?**

«Beh, metti a fuoco un dettaglio e ti concentri su quello. Tra l'altro c'è stata una curiosa coincidenza. Mentre scrivevo, da un'altra parte e senza che nemmeno ci conoscessi-

mo, Gianluca Biscalchin – autore del blog Cibology – ritraeva gli stessi chef. L'editore un giorno mi propose di affiancare ad ogni racconto dei ritratti. Ho conosciuto Gianluca, ci siamo scambiati impressioni, lui ha ripreso in mano i suoi ritratti, li ha reinterpretati anche in base ai racconti. Ci sono sembrati la ciliegia sulla torta, il cacio sui maccheroni».

**Da dove le viene questo interesse per le persone da raccontare?**

«Dalla mia famiglia, dalla formazione nel paesello. I miei genitori sono di una frazione vicino a Pistoia, Le Piastre, dove ho vissuto fino agli otto anni, poi me ne sono andata a Milano. A Le Piastre è nato negli anni Sessanta il campionato mondiale della bugia, una sorta di gioco che consente di raccontare storie. Tra le due guerre la gente si raccoglieva intorno al fuoco e raccontava. Questa cosa ce l'ho nel sangue, i miei nonni raccontavano, mio padre raccontava... una malattia di famiglia. È la piacevolezza dell'ascoltare le storie degli altri nelle quali si finisce invariabilmente per ritrovare anche qualcosa di noi».

**Davvero lei è così estranea al mondo della cucina?**

«No, non proprio. Mi sono sempre occupata di turismo e viaggi. Il mio pallino è sempre stato quello di viaggiare, conoscere i luoghi, le persone. Mi fermavo nelle piazze e mi facevo raccontare dalla gente com'erano i posti. Per certi versi è anche un'ossessione. I miei primi reportage di viaggio erano itinerari del gusto che all'epoca, negli anni 80, significava sagre di paese o week end fuori porta. Non >>>

«Ho imparato a raccontare nel mio paesino, Piastre, dove nacque il Festival della bugia... Tutti in famiglia raccontavano storie e io ascoltavo»

erano ancora le storie a guidare i percorsi. Queste sono arrivate quando ho cominciato a fare viaggi veri. Il più importante è stato un viaggio in Africa durato cinque mesi».

**Dice Carlo Cracco: "Chi come me nasce e cresce in provincia ha una marcia in più: non vede l'ora di andarsene da un'altra parte". È stato così anche per lei?**

«Nella grande città ogni individuo si sente in un certo senso pari all'altro, c'è una maggiore consapevolezza della normalità che alberga in ciascuno. Nella provincia o nelle piccole comunità si crea una gerarchia, quelli che hanno un minimo di personalità in più spiccano e a loro volta diventano subito dei personaggi che avranno anche più facilità a esplorare il loro talento».

**I cuochi più didattici?**

«Massimo Bottura: l'ho forzato molto perché lui ha avuto le note vicissitudini con la cucina molecolare e avevo bisogno di capire che cosa fosse. Ma anche Davide Scabin è stato prezioso e poi le donne, Valeria Piccini e in particolare Agata Parisella che mi ha spiegato la ragione per cui lei alcune tecniche proprio non le usa».

**Decodificare i piatti di questi chef da un punto di vista tecnico le risulta difficile?**

«Non sarei assolutamente in grado di farlo e infatti me ne sono tenuta ben alla larga. È un po' come nel cinema. Io sono una che ha voglia di credere che quando c'è il mostro, questo sia vero, se no non mi godo il film. E infatti non faccio né la critica gastronomica né tantomeno quella cinematografica».



**Raethia Corsini**  
**Spiriti bollenti**  
ritratti terrestri  
di 21 chef stellari  
illustrazioni  
di Gianluca Biscolchin  
Guido Tommasi editore  
pp. 250 prezzo 15 euro

**Gli chef hanno dato ognuno una ricetta: il più generoso e il meno generoso?**

«Ho chiesto loro se potevano darmi una ricetta del cuore spiegando che "del cuore" non voleva dire del loro menu. Tutto il libro puntava a cogliere gli aspetti più intimi e meno noti. Alcuni hanno colto in pieno il messaggio, altri meno. Il più tormentato è stato Ciccio Sultano. "Ma come faccio a scegliere una sola cosa, ce ne sono tante che mi piacciono". Abbiamo avuto una lunga corrispondenza e alla fine mi ha detto "si va bè, quando ho fame mi faccio un panino con tutto dentro". Perfetto. Cuttaia invece ha colto in pieno. Nella sua "banana schiacciata" c'è molto della sua poesia».

**Il suo cibo del cuore?**

«Una ricetta della mia tradizione familiare: i ceci. Farina dolce di castagne mescolata con acqua. Assomigliano a delle piadine, ma sono dolci. Si farciscono di ricotta fresca. Era la merenda per noi ragazzini degli anni '60 e il cibo dei miei genitori e nonni tra le due guerre. Vuole il mio cibo della consolazione?»

**Mi dica...**

«La frittata di patate di mia mamma. Me la prepara ancora ogni volta che vuole coccolarmi».

«Sul cibo del cuore i cuochi si sono molto divisi: tormentato Ciccio Sultano, con il super-panino; poetico Pino Cuttaia, con

