

FRITTO MISTO

“La gente che ha provato, afferma che il sentirsi la coscienza tranquilla rende felici e soddisfatti; ma il sentirsi la pancia piena fa il medesimo effetto e poi costa meno e si ottiene più facilmente”

Jerome K. Jerome (1859-1927)

“Tre uomini in barca (per tacer del cane)”

Gli antichi romani utilizzano il cibo per ricordare lo status di chi commissiona l'affresco, Bacco simboleggia la baldoria e una vita felice nell'aldilà. Quell'aldilà a cui il cibo si collega se caduto dalla tavola, a terra. Giotto le mense le imbandisce e presto facciamo ad arrivare alla cena più famosa di tutte: Leonardo insegna, Warhol segue. Arcimboldo frutta e verdura le usa per dar volti e sembianze, Vermeer per dimostrarsi maestro con la luce. Cezanne e le sue mele non sono poi una delle dieci ragioni per cui vale la pena vivere? Siamo in Manhattan, ed è Woody Allen a ricordarlo.

Manzoni, poi, trasforma la rosetta milanese e Marina Abramovic della Cipolla ne fa una performance.

Alcuni esempi, conosciuti dai più. Senza troppo annoiare.

E visto che l'arte tanto si mescola con il ben mangiare, ecco che gli Chef le fanno l'occholino: il fondo bianco del piatto è la tela, e su di esso, “Il cuoco compositore”, Gualtiero Marchesi, fonda alcuni dei suoi piatti iconici: “l'Uovo alla Burri”, “il dripping di pesce”. Massimo Crippa inventa “Panna Cotta Matisse”, Massimo Bottura il Vitello Pischedelico...

Jonathan Monk in questo andirivieni di citazioni, con ironia, ci impone di fermarci a pensare: non ci sono ricette nella cucina di Monk, solo tanti differenti ingredienti per creare, insieme, il cibo perfetto... e speriamo sia commestibile!

Non è detto poi che un buon fritto misto, non sia una scusa per ripercorrerla, una buona volta, questa lunga storia dell'arte.