

IL GIOCO DEL CIBO

Una cucina innovativa e ludica, basata su metodi tradizionali e strani ingredienti, soppianderà le tecniche di stampo industriale che hanno dominato la cucina modernista.

Corby Kummer

Dal momento in cui i cuochi hanno cominciato a “smantare” con le attrezzature tipiche dell’industria alimentare, ogni chef che si rispetti si è sentito in dovere di schierarsi. Da una parte, quelli convinti che nessuna cucina possa dirsi tale senza una centrifuga, un forno combinato a vapore e convezione termica, una pompa aspiratrice con circolatore a immersione da 5 mila euro, indispensabile per cuocere un uovo sottovuoto per 22 ore. Per gli aderenti al partito avverso è invece una questione d’onore vietare l’accesso nelle proprie cucine a tutti questi gadget e a ingredienti come i bagni di idrocolloidi e calcio, semplicemente perché gadget e polverine industriali non hanno nulla a che vedere con la gastronomia. Dopo almeno dieci anni di idee e tecniche della cucina modernista, una nuova generazione di chef rifiuta di giurare fedeltà a entrambe le filosofie. Per quanto mi riguarda, i cuochi più interessanti del momento sono quelli che non salgono sulla barricata, ma si mettono alla ricerca di nuovi sapori servendosi di metodi a bassa tecnologia come la fermentazione e soprattutto cuocendo i cibi sul fornello.

I cuochi davvero ambiziosi – quelli che aspirano a conquistarsi un posto sul mappamondo dell’arte culinaria – realizzano questi nuovi sapori in laboratorio, nei cosiddetti food lab. Finora i due nomi più frequentemente associati all’idea del laboratorio alimentare sono affiliati al partito della cucina modernista. I nomi in questione sono quelli di Heston Blumenthal, del ristorante Fat Duck di Berkshire (Inghilterra) e Ferran Adrià, che è stato chef del ristorante modernista più celebre in assoluto, il catalano El Bulli, e che ha presieduto la commissione consultiva del Centro Culinario Basco. Entrambi i laboratori sono stati qualcosa di più di una cucina sperimentale: erano luoghi in cui venivano inventate nuove tecniche di preparazione. I risultati ottenuti hanno raggiunto ristoranti, libri di ricette, centri di studio e (almeno nel caso del centro basco) sono stati condivisi con i soci industriali che finanziavano le iniziative.

Negli Stati Uniti, la figura più prossima a questi due creatori è quella di David Chang, eroe dei cuochi americani più giovani. La sua catena di ristoranti, Momofuku Group, sussidia un



Coscia di cervo “mummificata”, ricoperta di cera d’api.

Fotografia: per gentile concessione di Chris Tonnensen

“laboratorio culinario” affidato a un apposito staff, il cui obiettivo è la scoperta di nuovi ingredienti. Chang e i suoi cuochi collaborano con i microbiologi e gli ingegneri di università come il MIT, Harvard e Yale; la collaborazione, secondo Ryan Miller, responsabile dello sviluppo prodotti del laboratorio, ha lo scopo di colmare il divario tra «le modalità di apprendimento, visuali e tattili, del cuoco» e una «comprensione concettuale» dei processi enzimatico-microbici alla base di preparazioni come la salsa di soia o il miso.

La cucina fuori dal Noma

Poi c’è il Nordic Food Lab, ospitato a bordo di una casa galleggiante lungo un canale di Copenhagen, raggiungibile percorrendo un tratto di acciottolato a breve distanza da un ristorante chiamato Noma. Il laboratorio è la creatura di Rene Redzepi, le cui ricerche condotte al Noma sull’estrazione di nuovi gusti da piante, funghi, licheni o sottoprodotti animali hanno scatenato a livello globale una vera e propria ossessione per la caccia a ingredienti nuovi, ma di discutibile edibilità. È facile parodiare i risultati. Ma guardando più da vicino, le ariose, magnifiche cucine poste al piano superiore del ristorante, la pazienza, l’attenzione, la cura meticolosa con cui vengono trattati ortaggi rinsecchiti ed erbe mezze marce impressionano non poco, così come la dedizione della brigata internazionale di apprendisti che si con-



Dall'alto:
aringhe preparate
come fossero acciughe;
la raccolta di una giornata
di sperimentazioni;
pancake di grano saraceno
con locusta del deserto,
barbabietola in salamoia
e formaggio fresco;
una radice di liquirizia
coperta con miele al legno
di ginepro, e decorata
con erbe, semi, noci, frutta
e due tipi di formiche.

Fotografie,
in senso orario dall'alto:
per gentile concessione
di Claes Bech-Poulsen;
per gentile concessione
di Norwegian Air;
per gentile concessione
di Chris Tonnensen.



tendono il posto in uno stage. Il tipico tardo pomeriggio della cucina può aprirsi su un gruppo di questi *stagiaires* impegnati a rimuovere delicatamente la superficie solida da un fondo bruno d'anatra – normalmente una schiuma grigiasta e costellata di bolle, che qui però diventa una pellicola dorata e tremula, lucente come una scaglia di mica – per poi cospargerla di foglie di faggio in salamoia, da insaporire con prugne lasciate fermentare con lactobacilli.

Nel laboratorio si lavora più rumorosamente e a ruota libera. Anche questo luogo attira una quantità di giovanissimi da tutto il mondo. Ma gli altoparlanti diffondono musica a tutto volume intorno ai cuochi impegnati davanti ai computer sistemati su uno dei due tavoli da ufficio, o davanti ai banconi e al fornello (a differenza di altri laboratori culinari, spesso dotati esclusivamente di bruciatori a induzione, qui sono accesi dei veri e propri fuochi). Molti di questi giovani, oltre al diploma di cuoco hanno in tasca lauree in scienze biomediche, chimica dei sapori, geografia. Il loro obiettivo è fabbricare e polverizzare il koji, la base di riso fermentato del sake, per usarlo come surrogato del cacao nella preparazione di una torta; o provocare la fermentazione anaerobica di prugne individualmente racchiuse in un lucido, spesso guscio di cera d'api; o ancora mummificare un cosciotto di cervo per verificare se il sapore possa somigliare al prosciutto di Parma; o mettere a macerare una cavalletta in una variante del garum, maleodorante salsa di pesce degli antichi romani; o “montare” il sangue di porco fino a ricreare la spumosità dell'albume sbattuto per produrre un gelato che sappia di cioccolato (cuocendo, il sangue assume lo stesso tonalità di marrone). Il costante beccheggio della casa galleggiante mette a repentaglio le meticolose misurazioni e le delicate manovre necessarie per rimuovere la tenue pellicola di un fondo. Ma è qui dove i ragazzi più *cool* vengono a ballare prima di saltare a bordo del prossimo jet per il Rio delle Amazzoni o le pianure dell'Uganda, dove raccogliere larve di api o grilli grossi come salamandre.

Sarebbe facile desumere che il laboratorio funga da cucina sperimentale per il Noma. Dopotutto è stato fondato da Redzepi (insieme a Claus Meyer, imprenditore del food di altissimo profilo in Danimarca), che era stato anche partner del ristorante. La distanza tra il barcone che lo ospita e la scala posteriore che conduce alle cucine del Noma è brevissima e il flusso di ricette che quotidianamente girano tra uffici, cucine del ristorante e laboratorio, è costante.

Si tratta tuttavia di due iniziative del tutto separate. Il laboratorio è una struttura no profit e non percepisce sostegni finanziari dal Noma. Il capitale di avviamento è stato assicurato dal governo danese e dal fondo innovativo del gruppo Nordea, una società finanziaria svedese. Oggi il direttore Michael Bom Frøst, docente di scienze sensoriali presso l'Università di Copenhagen, per quadrare i conti si rivolge regolarmente a fondazioni, atenei, grandi aziende, enti pubblici e all'Unione Europea.

Questo meccanismo di finanziamento è uno dei motivi che recentemente hanno indotto il Nordic Food Lab a focalizzarsi sugli insetti, argomento che ricorre in quasi tutta la copertura mediatica del laboratorio. L'interesse nei confronti degli insetti non ha niente a che fare con i principi fondanti dell'iniziativa: la *mission* originariamente definita da Redzepi consisteva sempli-

cemente nell'«identificare ed esplorare la scienza del gusto». Si tratta piuttosto di una conseguenza del finanziamento più cospicuo ricevuto finora dal laboratorio, i 655mila dollari investiti dalla fondazione elvetica Velux, che sostiene la ricerca scientifica applicata e di base per «esplorare il gusto come argomento a favore dell'entomofagia». Gli insetti, beninteso, sono la miracolosa proteina del nostro futuro: chiunque si chieda come riusciremo a nutrire il pianeta, non può fare a meno di citarli. E chi frequenta i ristoranti alla moda, non può sfuggire a una portata a base di taco di cavalletta, o a una bavarese di finferli cosparsa di grilli. Tra autunno del 2013 e autunno del 2014, i capitali della Velux hanno foraggiato Ben Reade, ex internista promosso a responsabile dell'R&D gastronomico, e Josh Evans, laureato a Yale e uno dei tre dipendenti full time del laboratorio, nel loro itinerario attraverso Uganda, deserto australiano, Messico, Perù e Sardegna, nonché Olanda e Danimarca, per individuare e filmare cavallette, coleotteri, api, grilli e altri insetti da servire come pietanza.

Reade e Evans sono diventati bravissimi nel tracciare impressioni di viaggio del tipo: «le larve di ape sono il caviale degli insetti» o «l'esoscheletro può conferire croccantezza, per esempio in una cavalletta arrostita». L'équipe del laboratorio trascorre lietamente intere giornate nell'escogitare graniglie con larve di ape, semi di avena e altre piante rivestite di miele. Le larve di ape, osserva Evans con entusiasmo, sono costituite per metà da proteine e da un 20 per cento di grassi mono e poli-insaturi (quelli buoni, insomma), con «un bel po' di vitamine e minerali». Inoltre, gli insetti possono venire modificati geneticamente per ottenere livelli ancora più elevati di proteine e lipidi ritenuti salutari.

Al laboratorio certe idee non vengono sponsorizzate in modo acritico. Reade diffida di chi considera gli insetti «la prossima macchina mangiasoldi» nel settore degli alimenti proteici, sostenendo che mentalità di questo tipo «non fanno mai bene alla biodiversità e alla sicurezza alimentare». Non ritiene che quanti finora non li hanno mai mangiati, finiranno per apprezzarli un giorno. Il futuro agroalimentare immediato degli insetti è nei mangimi animali: una dieta del genere è sicuramente più adatta ai polli, già abituati a becchettare insetti, rispetto alle farine di pesce che gli vengono somministrate attualmente. Il laboratorio, conclude Reade, desidera solo esplorare e affinare nuovi percorsi alimentari, non stravolgere intere culture.

Vantaggi nebulizzati

Quotidianamente, il personale e il piccolo gruppo di quadri interni lavorano anche ad altri progetti, finanziati o meno. Gli attrezzi principali nel laboratorio non sono il rifrattometro, il termometro o le bilance digitali e gli altri strumenti di misura. Ormai persino la centrifuga, simbolo di ogni cucina ben attrezzata, è stata accantonata. Al posto di tutto ciò il gruppo brandisce «una rastrelliera per le spezie popolata di microbi» utilizzati per fermentare ogni genere di granaglia o frutto. Nel laboratorio, i risultati di queste operazioni diventano *garum* di cavalletta, strani surrogati del cioccolato, ma soprattutto birre che bene si sposano alle pietanze e che sono, insieme agli insetti, il principale obiettivo delle ricerche sponsorizzate.



Dall'alto in basso:
gelato di cera d'api,
croccante al miele essiccato
in ghiaccio, salsa kombucha
al miele e polline fermentato;
salse unami in fermentazione
in scatola termica;
lombata di cacciagione
in alghe e licheni.

Fotografie, dall'alto in basso:
per gentile concessione di Tonnensen;
per gentile concessione
di Claes Bech-Poulsen;
per gentile concessione
di Chris Tonnensen.

Nella pagina accanto,
Josh Evans.

Fotografia: per gentile concessione
di Line Klein.





Su incarico di Jacobsen, uno marchi di prestigio del grande birrifico danese Carlsberg, il laboratorio sta sperimentando diverse versioni di *kombucha* (tè nero fermentato con batteri e lieviti) oltre a una delle sue ossessioni, il *koji*, riso fermentato con il contributo dell'*Aspergillus oryzae*, fungo nazionale del Giappone. Grazie al *koji*, il laboratorio è riuscito a creare un vasto campionario di sapori; in un refrigeratore al piano sottostante sono custodite decine di campioni in fermentazione, con basi come grano, orzo e alcuni rari cereali coltivati nei climi nordici. In precedenza, un piccolo sgabuzzino vicino alle toilettes fungeva da “stanza delle muffe” fino a che le muffe non decisero di proliferare e il padrone di casa condannò a morte mesi di lavoro e sostituì i rivestimenti alle pareti. La Carlsberg intende sviluppare una famiglia di birre degne di meritarsi il rispetto dei sommeliers che devono proporre gli abbinamenti con le diverse portate; nel laboratorio i vari ceppi di *Aspergillus* vengono utilizzati per attivare la fermentazione di diverse materie prime, mentre il *koji* viene tostato per aggiungere gusti maltati e cioccolatosi alle nuove birre artigianali.

I progetti forse più premianti sono quelli che non vengono direttamente finanziati, afferendo piuttosto alle passioni dei ricercatori, in linea con i principi dettati da Redzepi: scendere

sul terreno, devastare a calci un formicaio, intingere dei pezzetti di pane nell'acido formico secreto dalle formiche e utilizzarli per conferire a uno stufato una nota asprigna, sfruttando un trucco appreso da un vecchio erbivendolo. O passeggiare nei boschi muniti di alcool e boccette per confezionare tinture da combinare in seguito in pietanze dolciastre o saporite, basandosi sulle tecniche dei profumieri: un pallino di Reade, che un giorno lesse delle basi di muschio di quercia e pesca utilizzate in una delle più apprezzate fragranze del XX secolo, il profumo *Mitsuoko*, e decise di spruzzare della tintura di abete rosso nebulizzata su una granita di succo di pesca, con bucce di pesca cristallizzate e yogurt di pecora congelato, accompagnato da muschio di quercia croccante per dare vita, secondo la sua definizione, a un «magico, etereo dessert».

Molto di tutto ciò è un gioco che mescola scienza e tecniche culinarie con antropologia, sociologia e storia culturale: un tipo di sperimentazione che ha già avuto un duraturo impatto sulle nuove generazioni di chef e di cuochi come Sasu Laukkonen, finlandese che è stato uno tra le centinaia di partecipanti al MAD, l'annuale kermesse gastronomica che ogni agosto Noma organizza in un tendone allestito lungo un distante canale di Copenhagen. Laukkonen stava pranzando ad Amass, il nuovo, ampio ristorante aperto a Copenhagen da Matt Orlando, chef formatosi a San Diego, al quale era stata affidata la direzione delle cucine al Noma. «La cottura dentro ai sacchetti di plastica è finita», esclama Laukkonen, vedendo Orlando che gli viene incontro per salutarlo. «Se n'è andata come è venuta». Orlando annuisce e ribadisce che non solo Amass ha eliminato il *sous vide*, ma che «nelle mie cucine non troverai mai colla per carni». Quale che sia la moda del momento, uno chef sarà sempre alla ricerca di nuovi sapori basati sulla natura. Proprio per scoprire questi sapori è nato il Nordic Food Lab.

Prima dell'apertura del MAD, Reade aveva deciso di preparare l'*haggis* utilizzando un rumine di pecora grosso quanto un pallone da basket, che lo chef aveva portato con sé a Copenhagen dalla natia Scozia; il piatto avrebbe dovuto venire portato in tavola da un Reade in kilt, accompagnato dalla cornamusa di un amico, nel corso di una sobria cerimonia prevista alla conclusione della conferenza, dedicata appunto alle “interiora.” In seguito Reade ha fatto ritorno in Scozia, per dare vita alla sede locale di Slow Food. Lo posso vedere in un tardo pomeriggio, dopo una giornata trascorsa a controllare le muffe di *Aspergillus* e i cosciotti di cervo mummificati, mentre sta tritando, in punta di coltello, cuore, polmone, stomaco, fegato, rene, lingua e grasso di rognone di pecora, mescolando poi il risultato con avena, erbe di campo e una buona dose di whiskey e farcendone lo stomaco, così enorme da richiedere un sollevatore per venire messo in pentola.

Un procedimento interamente manuale che ha lasciato addosso a tutti un forte odore di frattaglie ovine. Il rimedio? Via i vestiti e un bel tuffo nel canale: una conclusione non inedita delle giornate di sperimentazione nella casa galleggiante di Copenhagen. ■

Corby Kummer è redattore della rivista “Atlantic” e critico gastronomico della rivista “Boston”.