

Aimo e Nadia, ovvero il Mediterraneo alla fermata Primaticcio

Milano è già rovente come il cemento dei porti meridionali, solo il rumore del traffico invece che quello dei pescherecci.

Siamo in due, accaldate sorridenti e in ritardo, l'essenza stessa del Mediterraneo.

Questa doveva essere un'escursione nella cultura gastronomica dell'Italia settentrionale, o così avevo promesso a Smadar, venuta apposta da Tel Aviv. Voleva conoscere il sapore dell'Italia, Smadar, che di professione fa la pasticceria. Io, che sono nata in Emilia, quindi sopra la linea del burro, ho guardato a Nord, e ho scelto Aimo e Nadia perché questo sapore l'hanno percorso da cinquant'anni.

Un viaggio del genere, quello in un luogo del gusto che parli dell'Italia, che ne abbia segnato un po' la storia, è un viaggio in piena regola. Come tutti i viaggi, ha il diritto di prendere una destinazione sua indipendente. Così, pur essendo salite su un treno per Milano, siamo andate a Sud.

Entrare in un luogo del genere con Le Settimane del Gusto è come sedersi al bancone. L'esperienza diventa informale, e contemporaneamente, esclusiva. Per rompere il ghiaccio si fa un giro in cucina, minuscola e frenetica profezia di tutto ciò che arriverà in tavola. Siamo un po' impacciate, i sorrisi compensano quello che si perde nell'asse di traduzione Ebraico-Inglese-Italiano, ma più di tutto ci toglie dall'empasse un mestolo di salsa che ci mettono sotto il naso. "Qui c'è dentro tutto" e non c'è bisogno di tradurre niente.

Le seppie farcite di sorallo e fegato di triglia ci danno il benvenuto ufficiale, nella sala che non è solo sala ma è luogo, con le pareti pitturate dentro e fuori, le statue i quadri le sedie, in quel disegno di nutrimento profondo che passa non solo per il piatto.

L'antipasto, secondo approdo, mi lascia in pensieri da reincarnazione. Se rinasco, io voglio rinascere pisello, per provare il gusto di uscire da un baccello e trovarmi nel sodalizio perfetto con il latte della burrata e la fresella, abbracciare l'asparago e la zucchina. C'è l'orto, la stagione, la sostanza delle verdure. Manca solo la traduzione per lampascione, che rimarrà per Smadar una di quelle scoperte raffinatissime di cui non si conosce il nome. Aimo lo definisce il suo piatto primordiale, dove le consistenze e l'animo delle verdure rimangono intatte. La Puglia trascina la conversazione sulla grande cucina del Libano, l'amore per il Mediterraneo, i viaggi di Aimo e le consulenze in Israele. Noi usiamo le stesse cose, dall'una e dall'altra parte di quel Mare –ci dice solo in modo diverso. Lo scirocco non avrà seccato i cavatelli *homemade* di grano Senatore Cappelli, ma l'odore del mare è nelle cozze perfette, nei ricci, nella polpa delle totanacette. Si respira la menta e gli agrumi nell'olio, chiudendo gli occhi sventolano i panni al sole.

Poi, come per magia, compaiono le animelle di vitello di Fassone, che parlano un dialetto di burro,

patate e carciofi di Albenga. Guardo Smadar: Ecco il Nord! E lei replica, come avessi detto un'idiozia: This is so Israeli, I feel home. A quanto pare, gli israeliani hanno un debole per il gusto francese, per le carni rosolate, per i succulenti ristretti di carne. Aimo, ma come hai fatto? Pranzare con una pasticceria vuol dire che, arrivati al secondo, non si è nemmeno a metà del pasto. Il dessert ufficiale è il Tiramisu, omaggio glorioso all'Unità d'Italia e ai suoi sapori. Il mascarpone Lombardo incontra Pantelleria e i capperi al miele. Il loro affiatamento è un manifesto politico. Il dolce ufficioso è invece La Parmigiana, omaggio dalla cucina. Questo piatto scherza con le melanzane e cioccolato di Sorrento, dando loro nuova vita con la cottura nel latte, il cioccolato amarissimo, il pomodoro seccato, il sorbetto al basilico. Mediterranean but sweet.

In questi piatti si svela il senso del nostro viaggio confinato in un tavolo eppure molto più vasto: cercare un gusto italiano, che abbia un'identità fondata sullo scambio, che evochi e regali, con l'uso libero delle citazioni e nella fedeltà felice al prodotto eccellente. E che si conceda, con un po' di tenerezza, ai luoghi comuni, ovvero condivisi, ai sapori immediati, al ricordo di qualcosa d'infanzia, di orto, di casa.

Grazie ad Aimo e alla sua brigata, io parole migliori per spiegare l'Italia non ne avrei trovate.