

Virtù, libertà, cucina. Parola di Antonio Paolini

4 Maggio 2024



di **ANTONIO PAOLINI***

TERAMO - Tre Virtù in défilé qualche giorno fa a casa per il 1° maggio teramano, con famiglia e amici. Come da copione, come vuole il rito. E come ogni assaggio, come ogni esperienza, scintilla per una riflessione; i tre fiammiferi accesi nel buio da Prevert. Eccole qua, allora, le tre Virtù in ordine di apparizione.

La prima, preparazione di una lineare, franca gastronomia cittadina con radici in campagna: "Le Bontà della Terra". Tradizione, se ancora questa parola ha un senso. Gusto quasi di memoria (materie prime prossimali, ricetta classicamente casalinga) con in più quel pizzico di piccante che è antiossidante saggezza preventiva della massaia.

La seconda, targata "Zunica dal 1880". Oltre le mura, nello storico borgo alto. Cuoco, **Frederik**, nato altrove, ben oltre e ben più su dell'altra parte dell'Adriatico, altri mondi (ma solo in teoria, siamo Europa, siamo eredi di Diocleziano e Commodo), di certo da altre nazioni

e di tutt'altra età: giovane, un ragazzo. E...Virtù raffinate, lievi e insieme di sostanza, piene di sentori vegetali, contemporanei eppure anche ancestrali (gran ricerca di ingredienti nei dintorni), equilibrate, ogni sapore netto, preciso. Avvertibile.

La terza è un gioco e un'invenzione, un ghirigoro, un omaggio intitolato Vir-Tuna: tonno come il maiale, al posto del maiale, ma non come sostituzione, semplicemente come ricreazione, reinvenzione totale firmata da Oishi, ristorante d'ispirazione giapponese gestito da un giovane italianissimo fantastico abruzzese, sede in centro a Teramo e gemello pescarese. Spezie, brodo da ramen, erbe (tante, "crude" ed evocative), cottura a tavola. Lunga un minuto appena.

E allora? E allora la sintesi è che questa è "la" cucina. La cucina è come la canzone di De André: "libertà l'ho vista morire nei campi coltivati a cielo e denaro, a cielo ed amore, protetti da un filo spinato, libertà l'ho vista svegliarsi ogni volta che ho suonato per un fruscio di ragazze a un ballo, per un compagno ubriaco".

Cucina è libertà. La libertà che si situa all'incrocio dialettico tra la necessità e la creatività. E diventa amore là, dove e quando non c'è filo spinato. Buone Virtù a tutti allora (maggio è ancora lungo e Teramo è in fondo al centro del nostro lungo Paese). E chi non sa ancora cosa sono, le Virtù, può documentarsi facilmente.

Buona Wikipedia a todos...

***giornalista e critico gastronomico**