

# Ritorno alle origini de “La Cucina Italiana” con... Anna Prandoni

*Anna Prandoni, Direttrice de “La Cucina Italiana”. Ci siamo incontrate a Social Gusto, la manifestazione che ci ha permesso di esporre le nostre esperienze, sia pur diverse, nell’evoluzione della comunicazione in tema di enogastronomia. Una giovane donna che, nell’ascolto del suo intervento, ho trovato sicura e determinata.*

Devo ammettere di essere più brava a mangiare che a cucinare, convinta che, si può amare l’enogastronomia nei suoi molteplici aspetti. Personalmente la cosa che più mi affascina, ovviamente oltre che assaggiare, sono le sue tradizioni e i suoi protagonisti. Mi piace andare alle origini. Per questo motivo, quando Anna ha regalato a ciascuno di noi relatori una copia della 1’ edizione de “La Cucina Italiana” del 1929, ho colto il gesto con molta emozione.

Oggi, oltre a farle qualche domanda per conoscerla meglio, vorrei citare alcuni passi di quella copia che ho menzionato poc’anzi. Un’edizione del 15 Dicembre 1929, la prima di ben 84 anni fa. Mi viene naturale paragonarla ad una signora elegante al passo con i tempi, di stile e amante delle tradizioni, che non trascura i dettagli, e che considera il cibo un elemento distintivo della nostra memoria e del nostro territorio.



Insieme a Anna Prandoni a Social Gusto con Laura Pantaleo Lucchetti, Rosy Battaglia, Silvia Giovannini, Samanta Cornaviera e Jenny Maggioni – Giardini Estensi – Varese.

Anna, a te la parola...

- **Dunque sei Direttrice di un giornale, moglie e cuoca e... ho dimenticato qualcosa?**

Sono anche una grande appassionata di danza classica e contemporanea, una famelica lettrice di romanzi e saggi, una Twittomane, e una viaggiatrice indefessa.

- **Dico spesso che sono una spina nel fianco dei cuochi. Li provo un pochino perché ritengo che spesso si ecceda con i "fuochi d'artificio nei piatti". Tornare un po' alla tradizione facendo cultura del cibo e del vino anche al ristorante, è cosa utile e buona. Due parole in più quando vengono serviti i piatti, o un vino, o i magnifici nostri olii d'oliva non guasterebbero proprio...**

Sono d'accordo, ma allo stesso tempo ritengo superflue e debordanti le spiegazioni eccessive, soprattutto quelle che ti raccontano come devi

degustare un piatto. Se senti il bisogno di 'spiegarmi' come devo affrontare la tua creazione, siamo in un ambito diverso dal nutrimento. Entriamo nel mondo della creazione artistica. E allora non sono al ristorante, come comunemente inteso, ma in un luogo dove assisto e partecipo ad una performance enogastronomica.

Finché non riusciremo a far capire al pubblico questa grande differenza, non saremo in grado di spiegare il perché di un conto astronomico, e nemmeno la valenza di Carlo Cracco rispetto alla trattoria tradizionale che cucina molto bene. Attenzione: non ho detto che preferisco l'uno all'altra: dico solo che bisogna a tutti i costi sottolineare le differenze per apprezzare al meglio entrambi.

- **Chef superstar, non se ne può più! Va bene che è il loro momento, ma caspita, mi viene spontaneo chiedermi quando cucinano? Recentemente scherzando con alcuni di loro mi son chiesta quando faranno un film? Titolo: "Lo Chef che aspettava le sue... stelle" □ Esagero?**

No. Ultimamente il nostro chef, scherzando, ha detto ad un suo collega stellato: più di tre non te ne danno, la quarta non l'hanno ancora inventata. Questo bisogno di affermazione è però ancestrale, secondo me: per decenni i cuochi sono stati relegati nelle loro cucine, a fare un lavoro duro in giorni e orari in cui le persone normali si divertono. Adesso che sono stati sdoganati, è anche comprensibile il loro sano bisogno di stare fuori dai loro antri.

Comunque la maggior parte di loro, nel segreto del confessionale, confermano di volerci tornare prestissimo. Poi, una precisazione: come dice Pierangelini rispondendo alla domanda 'Chef, ma se lei è qui chi cucina stasera al suo ristorante?'. 'Gli stessi che cucinano quando io sono al ristorante'. Sfatiamo un mito: lo chef vero, il capo di una brigata di cucina in un ristorante strutturato, non cucina mai: sta al pass, controlla i piatti, e si occupa dell'ideazione e della strategia del ristorante. Il bravo chef è quello che è in grado di trasmettere ai suoi collaboratori la sua storia e la sua tecnica, e renderli capaci di replicare i suoi piatti, anche senza di lui.

- **E' l'era della nuova comunicazione Food blogger a go go! Con tutto il rispetto per la passione, tutti scrivono di cucina ormai. Che dire...**

Che per fortuna nel mondo del cibo c'è posto per tutti. Il mercato, il web, i lettori valuteranno e daranno ragione ai contenuti migliori, così com'è sempre stato.

- **E ora passo a qualche citazione. Sto leggendo la prima edizione de "La Cucina Italiana" del 15 Dicembre del 1929: "Si può affermare che da qualche tempo la cucina familiare è in decadenza." Direi più che attuale...**

Attualissima. La prima copia è la mia coperta di Linus: ogni volta che devo fare una presentazione, o mi accingo a scrivere qualcosa la consulto: trovo sempre un passo, uno spunto, un accenno che mi dà il 'la' per scrivere cose sagge e sensate anche oggi.

- **Continuo: "Si può star bene in salotto e stare bene in cucina; la dispensa deve avere per ogni donna (aggiungo ogni uomo) la stessa importanza del guardaroba come la cucina quella del salotto". Questo a sottolineare quanto sia importante ricercare la qualità negli ingredienti. Prodotti di cattiva fattura a bassi prezzi non ci devono ingannare...**

Concordo. E non ci dobbiamo mai limitare alla sola cucina: la nostra rivista è da sempre anche un punto di riferimento per l'arte del ricevere. Non si cucina per 'esercizio di stile', ma per fare un dono d'amore alle persone più care. E quindi non si può servire una ricetta cucinata con amore su un piatto brutto o senza tovaglia, o senza accompagnarlo da una conversazione leggera e appropriata.

- **Concludo con questa: "Se nel secolo XIX ed al principio del nostro necessità superiori distolsero dalla cucina, occorre far tornare in auge l'arte culinaria che è il nesso essenziale dell'unione della famiglia."**

Amen! Che si tratti di famiglia ristretta, allargata, di amici o di parenti, la cucina è davvero il luogo magico, il collante

indispensabile per fare di ogni consesso un momento unico e gioioso.  
Certo, non possiamo rovinare tutto con piatti cucinati male!

Belle risposte! Brava Anna, e... evviva La  
Cucina Italiana!