

COSA MANGIA

«Il cibo ha un linguaggio nascosto fatto di rumori e grida di aiuto che porto sul palco per smuovere le coscienze — spiega il musicista sardo, *foodie* convinto. «Il piatto migliore? In un villaggio poverissimo del Madagascar»

PAOLO FRESU

COOK

SUPPLEMENTO DEL
CORRIERE DELLA SERA

OTTOBRE 2023
ANNO 6 - NUMERO 9

Direttore responsabile
LUCIANO FONTANA

Vicedirettore vicario
BARBARA STEFANELLI

Vicedirettori
DANIELE MANCA
VENANZIO POSTIGLIONE
FIORENZA SARZANINI
GIAMPAOLO TUCCI

Responsabile editoriale



ANGELA FRENDA
In redazione:



Isabella Fantigrossi
(coordinamento magazine)



Chiara Amati
(coordinamento web)



Wladimir Calvisi



Alessandra Dal Monte
(coordinamento eventi)



Gabriele Principato

In redazione
Lorenza Martini (grafico)
Benedetta Moro

Hanno collaborato:
Giulia Arnaldi, Angelica Carrara,
Giuseppe Scuotri
Art Director: MICHELE LOVISON

RCS MEDIAGROUP S.P.A.
Sede legale: via A. Rizzoli, 8 - Milano
Registrazione Tribunale di Milano
n. 242 del 4 ottobre 2018
© 2023 COPYRIGHT
RCS MEDIAGROUP S.P.A.
Tutti i diritti sono riservati.
Nessuna parte di questo prodotto può essere
riprodotta con mezzi grafici, meccanici,
elettronici o digitali. Ogni violazione sarà
perseguita a norma di legge.
REDAZIONE E TIPOGRAFIA
Via Solferino, 28 - 20121 Milano
Tel. 02-62821
PUBBLICITÀ
CAIRORCS MEDIA S.P.A.
Sede operativa:
Via A. Rizzoli, 8 - 20132 Milano
Tel. 02-25841 - Fax 02-25846848
Referente: Diletta Mozzon
Marketing:
Marco Quattrone e Elena Moschetta
ISSN 2724-4474 (print)
ISSN 2724-394X (online)

IL VINO

Ama i rossi strutturati Paolo Fresu, i bianchi se li concede solo di tanto in tanto. Tra i preferiti c'è quello «da un antico vitigno sardo a bacca nera — il Cagnulari — che si stava perdendo. Lo abbiamo riscoperto e valorizzato»



LA ZUPPA

Tra tutte, la «berchiddese» è quella che va oltre il piatto stesso perché è un rito comunitario. «In campagna, da noi, si prepara con pane raffermo, brodo di pecora, diversi tipi di pecorino e aromi a piacere. Ogni volta è una grande festa»



LA SEBADA

Una specialità sarda a base di formaggio e miele «A Berchidda mia mamma, 97 anni, la prepara con il prezzemolo secondo una ricetta che arriva dal Maghreb e passa dalla Spagna. Quando si dice contaminazione...»



IL POLLO

«Il più buono di sempre l'ho mangiato in una zona poverissima nei pressi di Antananarivo, Madagascar. Lo avevano preparato con del cocco, nient'altro. Da allora, ovunque vada, sperimento le cucine locali nei posti più improbabili»

LA PASTA

È la reale fotografia di un Paese «tanto variegato, quanto unico al mondo. Vivo a Bologna: per me irrinunciabili sono le tagliatelle al ragù, da mangiare all'infinito. Il malloreddus li riassapora nella mia Sardegna»



LE SPEZIE

Zenzero, cannella, pepe della Giamaica, noce moscata, paprica. Sapori decisi, ancor meglio se piccanti per Fresu che ha un debole per i cibi «lontani dal mio gusto e dalla mia cultura: generano curiosità, stimolano la conoscenza»



di **Chiara Amati**

«A

rriuvo da una famiglia di pastori e contadini in una terra tra Europa e Africa — la Sardegna — che non appartiene a nessuno. Ma che al contempo è un po' di tutti, pregna com'è di contaminazioni da ogni rotta. Gastronomiche e non solo. Quando ero bambino, il cibo scandiva le giornate di Berchidda, paesino adagiato sulle pendici del Limbara, in Gallura. Tutto ciò che si metteva in tavola era vicenda umana e sostentamento». Classe 1961, sardo trapiantato a Bologna, ma con la valigia e la tromba sempre in mano, Paolo Fresu, tra i maggiori musicisti della scena jazz internazionale, per il cibo ha una forma di rispetto rara tanto che il suo ultimo album — *Food*, realizzato con il pianista cubano Omar Sosa — è una riflessione sonora su ciò che mangiamo. «E ciò che mangiamo è sinonimo di ambiente, società, etica, economia, equità: impensabile prescindervi». Un album dalla dichiarata valenza politica e molto meticciano, in cui tutto è dettato dalla curiosità: «Siamo andati alla ricerca dei suoni dell'enogastronomia,

li abbiamo registrati sul campo e fatti diventare le basi musicali di ogni brano». Il mood è una peregrinazione tra percussioni marezzate da rumori di fondo: c'è la voce del ristoratore in una delle tante cucine nel mondo; la declamazione, in sardo, della preparazione della zuppa berchiddese che solo a sentirla invoglia all'assaggio. Ci sono le grida d'aiuto dei pregoneros cubani con le loro religioni animiste e il discorso dell'anziano statunitense che ringrazia Dio prima del pasto. Originali gli inserti vibranti delle posate, i tintinnii dei bicchieri, lo scoppietto del fuoco, il gorgoglio dell'acqua versata. Cibo e musica, due universi che si intersecano e accendono emozioni. «Sono figlio di una cultura rurale — conclude Fresu —. Quando papà sacrificava il maiale, c'era la famiglia intorno. E se una pecora moriva, lui piangeva: in campagna non si uccide per caso, né si spreca. Allora il cibo era questo: consapevolezza e sacrificio. Vorrei che se ne riscoprisse il senso». In musica, una leva sociale.