Il Sole 24 ORE DOMENICA

Data 26-02-2017
Pagina 45
Foglio 1

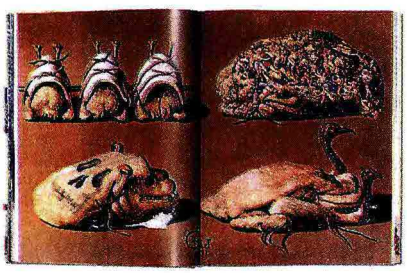
MIRABILIA

di Stefano Salis

Cena di gala con Salvador

«Quanto alla grande cucina, non fa parte della mia natura originaria, ma della mia natura profonda, ornamentale, aggiunta, necessaria allo spiegamento del genio nelle zone rarefatte dell'estetismo puro». Perfetto: detto da uno che da bambino asseriva di voler fare lo chef ma finì per fare l'artista, e tra i più grandi del Novecento. E poi: «Si può non mangiare, non si può mangiare male». Sta qui, in queste due affermazioni (e in molte altre) la fondazione di un'etica e di un'estetica gastronomica che Salvador Dalì ebbe modo di costruire in modo continuativo durante la sua vita. Godurioso, eccessivo, fine conoscitore del piacere, non poteva che essere gourmet a tavola; di più: fece del mangiare un'attività conoscitiva, come del piacere e del gusto *tout court*: molti dei suoi piatti preferiti stringevano un patto segreto tra la gola e il sesso. E la dimostrazione di barocchismo e di surrealismo in cucina, Dalì la diede in maniera plateale e clamorosa in un libro eccezionale e onirico che non poteva che intitolarsi, come la moglie e musa che amò tantissimo, Gala Èluard, *Le cene di Gala*. Fu un libro epico: pubblicato da Draeger (Paris, 1973, e poi in varie traduzioni), in edizione limitata, 400 copie (alcune delle quali sono in vendita in antiquariato), preceduto da una serie di 12 litografie poi usate come illustrazioni del libro (395 la tiratura venale). Copertina sontuosa, illustrata dal pittore (con bel fondo oro), le sue litografie e, soprattutto, delle foto a doppia pagina nelle quali il barocco degli ambienti tracimava in un tuttuno con la incredibile smargiassata degli alimenti. Altre illustrazioni erano riprese dai suoi *Chants de Maldoror* (1934) e *Gargantua et Pantagruel* (1973); i rimandi a Bosch sono espliciti. Dalì è in qualche foto del libro: sempre in ghingheri, giacche di velluto rosso, bastone con pomello argentato, camicie e guanti bianchi e i proverbiali baffi "alla Dalì" impomatati. Sguardo all'insù o occhi semi chiusi, deliba le pietanze con sapienza; fa intuire che i banchetti pantagruelici sul tavolo sono il non plus ultra in fatto di gastronomia. Il fatto è che le ricette (e l'incredibile illustrazione delle loro esecuzioni) sono proprio fatte per stupire. Dalì avverte subito i lettori: il libro è «votato al piacere del gusto. Qui non troverete alcuna equazione di dietetica. Noi intendiamo ignorare le tavole dove la chimica ha preso il posto della gastronomia. Se siete discepoli di quei soppesatori di calorie che trasformano le gioie di un pasto in una punizione, chiudete questo libro: è troppo vivo, troppo aggressivo e decisamente troppo impertinente per voi». Annusava, e contrastava da par suo, con la sua stupefacente immaginazione, la nascente "nouvelle cuisine". Eccolo, allora, il libro, riproposto da Taschen (a € 49,99) anche in italiano. Ben 136 ricette in 12 capitoli, organizzate secondo l'ordine delle portate, senza dimenticare, appunto!, gli afrodisiaci. Le ricette sono accompagnate dalle sue riflessioni: «La mandibola è il migliore strumento di conoscenza filosofica». È un viaggio nella cucina vecchia scuola, con gli chef dei grandi ristoranti parigini come Lasserre, La Tour d'Argent, Maxim's. Trionfi voluttuosi di cacciagioni e crostacei, sughi sugosi e intingoli pesanti, interiora e bizzarrie. L'estetica iconica del libro è la versione sublime delle foto di cucina di riviste e manuali anni 70. Solo che qui siamo nell'arte; di là era l'horror: aspic, cocktail di gamberi, l'onnipresente panna, con salmone o no. Un mondo gastronomico scomparso, speriamo. E per fortuna.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



DELIZIE | *Due piatti artistici dal libro di Dalì, «Le cene di Gala», edito per la prima volta in italiano da Taschen*

Tempo liberato

Che carciofo sensuale!

Pistacchio, che bontà!

Cena di gala con Salvador

PAGINETTE

Nostalgia nel presente

La cronaca in tivù

Nordici brividi di felicità

Codice abbonamento: 096879

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.