

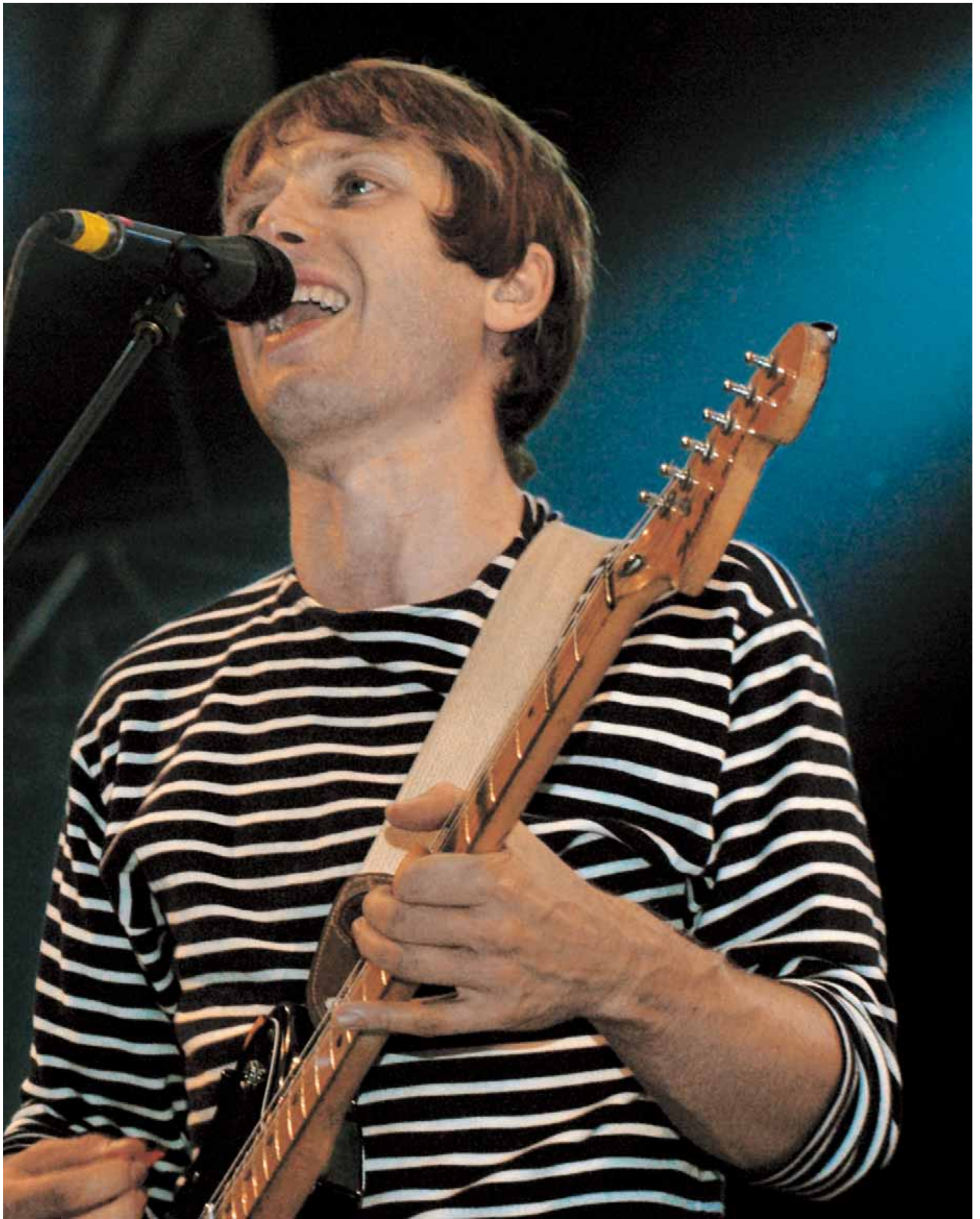
► Desco Music

IL SENSO DELL'ATTESA

ALBERTO CAMPO
FOTO ALEX ASTEGIANO

INTERVISTA CON ALEX KAPRANOS,
LEADER DEI **FRANZ FERDINAND**,
AL QUALE IL *GUARDIAN* AFFIDA
SETTIMANALMENTE
UN "DIARIO DI VIAGGIO"
DELLE TOURNÉE, CHE SI È
BEN PRESTO
TRASFORMATO IN UNA RUBRICA
GASTRONOMICA

Torino, 14 luglio 2006. Alex Kapranos si esibisce alla Pellerina nell'ambito di "Traffic".
I fan del gruppo scozzese ricorderanno, oltre ai brani che hanno reso i Franz Ferdinand
celebri in tutto il mondo, quel "Bella ciao" intonato a fine concerto.



«INTUIVO FIN DALLA GIOVANE ETÀ CHE IL CIBO FOSSE UN'ESPRESSIONE DI SOCIALITÀ, QUALCOSA SU CUI LA GENTE SI CONFRONTAVA, ANCHE SE A QUEI TEMPI IN GRAN BRETAGNA NON ESISTEVA CULTURA DEL CIBO. CREDO CHE FOSSE UN EFFETTO COLLATERALE DEL PURITANESIMO VITTORIANO: COSÌ COME IL SESSO, IL CIBO NON RAPPRESENTAVA QUALCOSA DA CUI ERA LECITO TRARRE PIACERE»

Se ci fossimo attenuti al canovaccio di questa rubrica, avremmo dovuto invitarlo a cena. Preferibilmente in un posto della sua zona di residenza. Che però è la Scozia. L'opportunità era tuttavia ghiotta: tra i protagonisti del rock contemporaneo, senz'altro Alex Kapranos, leader dei Franz Ferdinand, è quello più dichiaratamente sensibile ai piaceri della tavola. Fa fede la sua *column* settimanale sul *Guardian*, "Soundbites", ripresa con regolarità in Italia da *Internazionale*. Perciò infrangiamo le regole e approfittiamo dell'occasione che ci si presenta durante "Traffic", il *free festival* estivo di Torino. Lo abordiamo dietro il palco e gli spieghiamo di che si tratta. Non solo accetta, ma lo fa con entusiasmo, confermando da un lato l'interesse per l'argomento e dall'altro la sua spontanea disponibilità alle relazioni umane, prerogativa rara tra le rockstar. Ha da poco terminato di cenare insieme al resto della band nella zona ristoro del backstage, dove si era seduto senza alcun sussiego a una delle tavolate, dopo avere fatto ordinatamente la coda al self service, come un qualsiasi lavoratore del festival. Mancano un paio di ore allo show e già molti dei 35 000 che vi assisteranno hanno affollato l'area concerti nel parco della Pellerina.

COM'ERA LA QUALITÀ DEL CATERING?

Andava bene, rispetto alla media: generalmente il cibo nei backstage è pessimo. Il peggiore di tutti è stato al "Pink Pop", in Olanda: festival eccellente, ma il cibo... Pezzi di formaggio fritto e cose così.

QUINDI ALIMENTARSI DURANTE LE TOURNÉE È UN PROBLEMA...

Ci consideriamo piuttosto fortunati, a dire il vero: per suonare visitiamo un mucchio di meravigliosi posti esotici, e questo ci permette di assaggiare cibi che altrimenti non avremmo l'opportunità di sperimentare. Cose davvero sorprendenti, tipo i pesci tropicali o quelli che si mangiano in Giappone, o i *doodles* a New York... A volte squisite e a volte terribili, ma adoro l'idea di gustare piatti che non conosco. Del resto, se vai in un posto, per capirlo serve anche provare la cucina locale.

AVETE DA CONTRATTO RICHIESTE GASTRONOMICHE SPECIALI?

No, detesto fare la figura della primadonna, non sopporto le rockstar viziate e arroganti. E poi, come dicevo, mi piace l'avventura: quando sono in tour adoro lasciarmi sorprendere, anche a costo di prendere una fregatura. Quando poi c'è il tempo per farlo, mi diverte andare in giro nella città in cui siamo, osservare il cibo e gustarlo.

È DA QUESTO CHE TRAI SPUNTO PER LA RUBRICA SUL GUARDIAN? SEI STATO TU A PROPORLA?

No, è stata un'idea di Helen Pidd, una redattrice che ci intervistò un paio di anni fa e a cui feci vedere il diario che tengo mentre siamo in tournée, dove mi capita spesso di scrivere a proposito del cibo. Così mi domandò se mi sarebbe piaciuto avere una rubrica fissa sull'argomento. Cosa che non mi era mai passata per la testa e, lì per lì, rifiutai, benché la proposta fosse stuzzicante e il *Guardian* sia un buon giornale: proprio non riuscivo a vedermi nei panni del critico gastronomico. In un secondo tempo pensai, però, a un approccio diverso, e così eccomi qui: scrivo della vita e delle esperienze che fa un gruppo di rock'n'roll girando il mondo, i posti in cui finiamo, la gente con cui entriamo in contatto... Il cibo è un pretesto per raccontare il contesto a cui appartiene e la relazione che instaura tra le persone, in fondo è come se fosse un mezzo di comunicazione. Funziona come catalizzatore per il processo di comprensione dell'ambiente in cui ti trovi. Gli scritti sul cibo che preferisco affrontano l'argomento in quel modo: prendi MFK Fisher, scrittrice americana che negli anni Trenta si occupava del cibo inteso come emozione. Quello che mangiamo, e come, definisce la nostra identità di esseri umani.

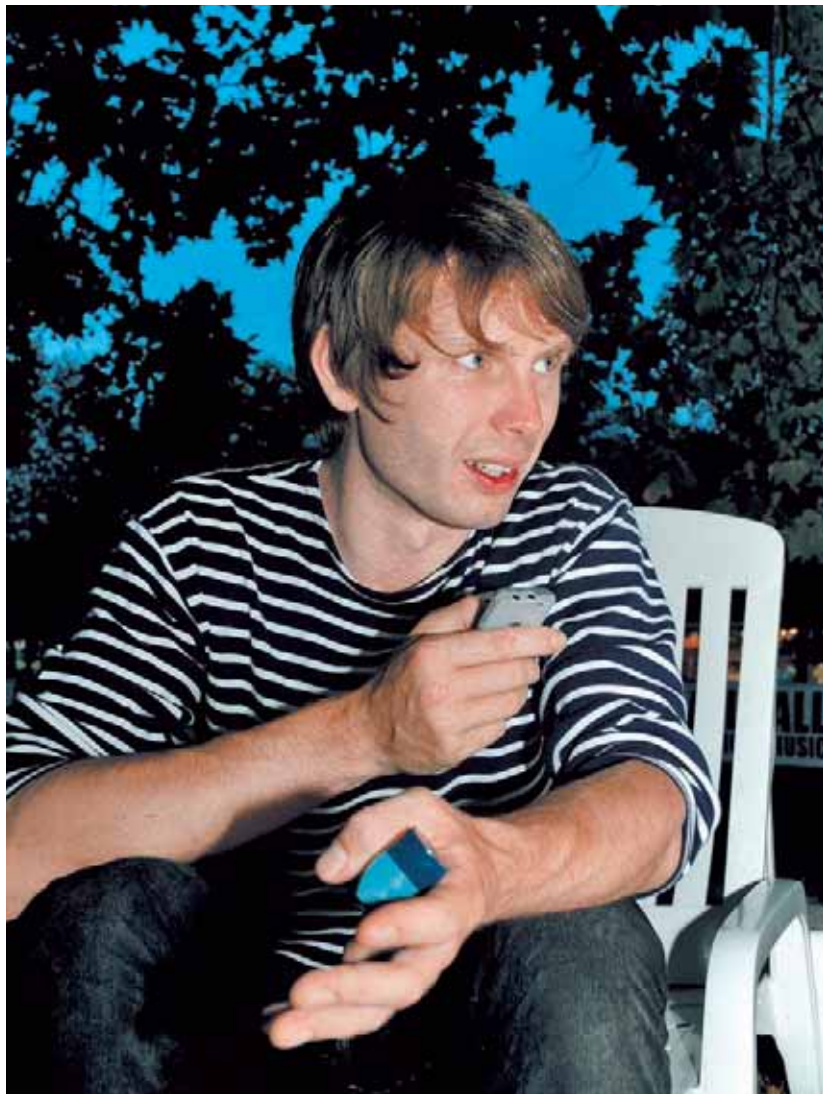
LA TUA PRIMA ESPERIENZA CONSAPEVOLE COL CIBO?

Il primo ricordo che ho del cibo come avventura eccitante mi riporta a quando avevo due anni. La mia famiglia aveva preso casa a Washington, nel nord est dell'Inghilterra, e c'era una festa, un tipico party pomeridiano anni Settanta all'aperto con la tavola imbandita: formaggi, pomodori, polpettine... E io ero curioso, volevo provare tutto: assaggiai per la prima volta le arachidi, a cui ho scoperto allora di essere allergico, e poi i formaggi e l'ananas, senza nemmeno capire se quello che mangiavo mi piaceva. Era il gusto della scoperta: mi resi conto per la prima volta che il cibo poteva essere un'avventura.

HAI AVUTO UNA PARTICOLARE EDUCAZIONE ALIMENTARE IN FAMIGLIA?

Mio padre è greco e mia madre inglese, perciò presto mi resi conto di quanto potesse essere diverso l'approccio nei confronti della cucina. Intuivo che fosse un'espressione di socialità, qualcosa su cui la gente si confrontava, anche se a quei tempi in Gran Bretagna non esisteva cultura del cibo e il cibo stesso non era inteso come divertimento. Credo che fosse un effetto collaterale del puritanesimo vittoriano: così come il sesso, il cibo non rappresentava qualcosa da cui era lecito trarre piacere. Le





cose sono cambiate negli ultimi vent'anni e adesso finalmente gli inglesi, forse con l'eccezione dell'alta borghesia, riconoscono che mangiare può essere un'esperienza straordinaria, sensuale ed eccitante. Allora era tutto umile: verdure bollite e piatti insapori, quando invece il cibo è ricco di vita e di fragranze incredibili.

E POI, A UN CERTO PUNTO, HAI COMINCIATO A LAVORARE NEI RISTORANTI. QUANDO ESATTAMENTE?

È capitato per caso a 18 anni: avevo mollato l'università, dove studiavo geologia, perché non faceva per me. Così mi misi in cerca di lavoro e su un giornale di annunci trovai quello di un ristorante nel nord della Scozia che reclutava personale: mi presero come lavapiatti e col tempo cominciai anche a preparare le verdure e a fare altri lavoretti di bassa cucina. Molti cuochi hanno cominciato così... Rimasi lì più o meno sei mesi. E da quel momento in avanti continuai per periodi brevi in posti diversi, una decina in tutto, anche come sommelier e barista. Trovo che uno staff di cucina funzioni un po' come un gruppo rock: l'intensità dell'ambiente e delle emozioni, la necessità di relazione tra gli individui, il modo in cui devono conciliarsi temperamenti diversi. Le dinamiche di una buona band sono simili a quelle di un buon team da ristorante: persone che lavorano bene insieme e a volte si intendono



La band di Glasgow al completo. Nick McCarthy, Paul Thomson, Alex Kapranos e Bob Hardy inscenano un'intervista prima del concerto.

«TROVO CHE UNO STAFF DI CUCINA FUNZIONI UN PO' COME UN GRUPPO ROCK: L'INTENSITÀ DELL'AMBIENTE E DELLE EMOZIONI, LA NECESSITÀ DI RELAZIONE TRA GLI INDIVIDUI, IL MODO IN CUI DEVONO CONCILIARSI TEMPERAMENTI DIVERSI. PERSONE CHE LAVORANO BENE INSIEME E A VOLTE SI INTENDONO A SGUARDI, SENZA NEMMENO BISOGNO DI PARLARE. E, QUANDO LE COSE GIRANO STORTE, CI SI DETESTA ALLO STESSO MODO»

a sguardi, senza nemmeno bisogno di parlare. E, quando le cose girano storte, ci si detesta allo stesso modo.

CHE COSA TI HA PIÙ COLPITO NEL "DIETRO LE QUINTE" DEI RISTORANTI?

Ricordo che più di tutto mi sorprese scoprire quanto fosse duro stare in cucina, un po' come essere in caserma. L'ordine nello stoccaggio delle materie prime e poi la rigidità delle gerarchie: cuoco, aiuto cuoco, sguattero, lavapiatti... E la quantità di lavoro, faticosissimo. Da bambino pensavo che cucinare fosse una cosa da signorine e, invece, nei ristoranti ho capito che si tratta di un'attività virile, perfino in modo esagerato. Fu uno shock. Roba tosta e pericolosa. Mi è stato di aiuto quando abbiamo messo su il gruppo: un'esperienza molto formativa, mi ha insegnato a vivere e a lavorare insieme ad altri.

E ADESSO, QUANDO NON SEI IN TOUR, TI CAPITA DI CUCINARE A CASA?

Sì, lo faccio tutte le volte che posso. Cucinare a casa è completamente diverso dal farlo in un ristorante: è un'esperienza rilassante. Non sopporto quando vai a cena da qualcuno e chi cucina e serve i piatti in tavola si agita, stressato perché deve dimostrare chissà che cosa. Così si perde tutto il divertimento. E, assaggiando ciò che viene portato in tavola, ti rendi conto se chi l'ha cucinato lo ha fatto divertendosi oppure no. La mia ricetta è: scegli ingredienti buoni e lavorativi con semplicità.

QUANDO STAI AI FORNELLI, SEGUI LE RICETTE?

No, le ricette sono utili giusto per stabilire le proporzioni tra gli ingredienti. La mia cucina ideale consiste nel capire cos'è che rende gustoso un piatto, il principio che lo anima. Ma il diverti-

mento sta nel rielaborare le ricette secondo la tua sensibilità, nel creare qualcosa di personale. Esattamente come quando fai la cover di una canzone altrui: se provi a renderla tale e quale, non sarà mai come l'originale, mentre se cerchi di interpretarla a modo tuo magari ne metti in luce un aspetto inedito.

QUAL È IL TUO PIATTO FORTE?

Nessuno in particolare. Ho un piccolo orto in giardino e mi piace andare lì, vedere cosa offre e cucinare di conseguenza. Carote, patate, rosmarino, aglio, cipolle... Ultimamente faccio spesso i *keftédes*, le polpettine di carne o legumi tipiche della cucina greca, preparati però con farina di avena, che dà al piatto una piega scozzese.

E AL RISTORANTE CI VAI QUANDO NON SEI IN TOURNÉE?

No, quando siamo fermi preferisco starmene a casa, anche se una volta alla settimana finisco per andarci. Dipende dalle situazioni e dai periodi. Starsene a casa a fine tour è un'esperienza bizzarra. Passo le giornate a cucinare per conto mio: mi rilassa, come dicevo prima.

NON TI PARE CHE MANGIARE FUORI CON QUALCUNO ABBAIA QUALCOSA DI RITUALE?

Sì, mi affascina l'aspetto rituale di mangiare al ristorante con qualcuno. Anche se, pensando alla cucina come rituale, mi viene in mente subito il Giappone: ti levi le scarpe, ti accovacci, bevi il *sake*, mangi con le bacchette...

CONOSCI LA CUCINA ITALIANA?

Ricordo l'ultima volta che sono stato a Milano e la mia amica Alice mi ha portato in un ristorante tipico, dove ho mangiato la cotoletta alla milanese e ho assaggiato per la prima volta la mostarda. Tutte le volte che capito qui, mi rendo conto di quanto sono ignorante riguardo alla vostra cucina: in Gran Bretagna abbiamo un'idea molto vaga del cibo italiano.

SAI CHE COS'È SLOW FOOD, A PROPOSITO?

Ne ho sentito parlare e intuitivamente penso sia all'opposto del fast food, no? Da quel che mi dite dev'essere una storia straordinaria, comunque. Trovo terribile la logica del consumo rapido applicata al cibo, perché credo che mangiare meriti maggiore dignità. Se al cibo togli il contesto, il senso di anticipazione che precede il pasto, ti resta davvero poco. È come un concerto, la musica è l'ingrediente principale, ma se togli il pubblico e l'attesa che precede lo show che cosa resta?

