



Desco music

38
si, viaggiare...

72
il racconto

78
desco music

82
slow food editore
brillat-savarin

Il baccalà postatomico e altri racconti

A pranzo con Emidio Clementi A La vècia Bulàgna

Addentrandosi nelle viuzze adiacenti piazza Maggiore, ci si immerge in una Bologna che evoca ancora il ricordo del dottor Balanzone più di quanto alluda alla *bohème* anni Ottanta di *Frigidaire* e Tondelli, che attirò intorno al suo polo universitario (avete presente la mitologia del Dams?!) giovani da tutta Italia. Tra questi, anche Emidio Clementi: marchigiano di San Benedetto. Che, traendo forza e ispirazione da quei modelli culturali, aprì una strada ai propri istinti espressivi, divenendo propulsore – con il basso a tracolla e davanti a sé un microfono in cui declamare poesia *vérité* – di una band destinata a segnare in profondità le vicende della musica italiana indipendente: i Massimo Volume. Tornati insieme di recente per concerti, dopo anni di separazione, con grande – e meritato – successo. E intanto prosegue la sua carriera di narratore, aperta nel 1997 dalla collezione di racconti *Gara di resistenza*: è ancora fresco di stampa il romanzo nuovo, *Matilde e i suoi tre padri*. Una storia ambientata appunto all'ombra delle due torri.

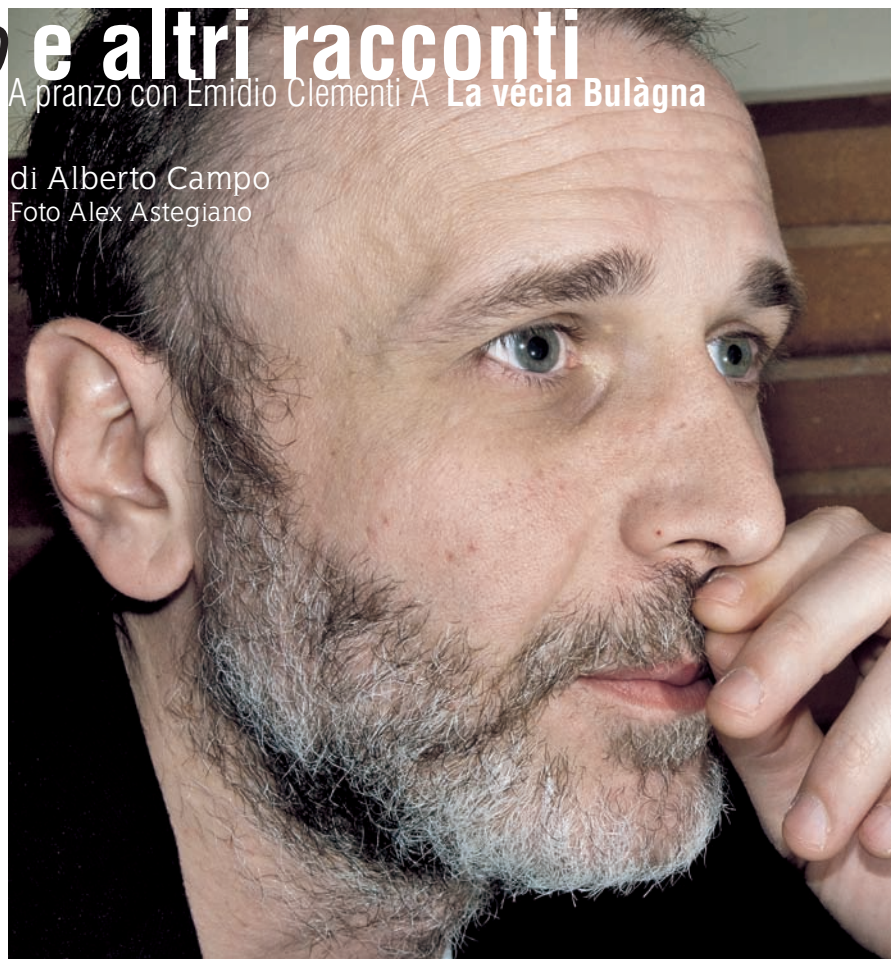
Emana gli afori e il fascino *démodé* di un'altra Bologna il luogo che ci accoglie. Tradizionale fin dall'intestazione: "Da Gianni – A la vècia Bulàgna". Gianni – l'oste che la rese celebre, consolidando il rango di un locale aperto da fine Ottocento, addirittura – non c'è più da tempo, ma chi gestisce ai giorni nostri la trattoria – Giorgio Previati e i Bertozzi, Barbara in sala e Michele in cucina – si è ben guardato dall'alterarne l'identità. L'offerta gastronomica è più che ortodossa: mortadella in spuma, parmigiano con aceto balsamico, tortellini in brodo, tagliatelle al ragù, cotechino, bolliti... Ciò che uno si aspetta – e tacitamente esige – di mangiare a Bologna. Bevendo Sangiovese, ovviamente. E certo noi non siamo qui per infrangere il rituale.

«Ho conosciuto Slow Food attraverso gli amici del Macabre, una discoteca di Bra, ma non ne so molto» confessa Emidio, che tutti – noi compresi – chiamano "Mimì". «Da quanto tempo esiste? E cos'è esattamente?» domanda. A chiarirgli le idee provvede – chi meglio di lei? – Silvia Ceriani, a tavola con noi. Mimì sembra soddisfatto dalle risposte. «Mi pare buono, dà l'idea di qualcosa di salutare rispetto ai soliti ristoranti che incontri. Anche se non è la cosa che mi fa decidere se andarci o meno: scelgo in base al passaparola, oppure mi affido al caso. A Bologna purtroppo il rapporto qualità/prezzo è insoddisfacente: mangi bene ma spendi molto. Se paghi poco, solitamente mangi in maniera mediocre. Poi magari di contorno al cibo ci sono cose piacevoli, come in quel posto al Pratello, la trattoria Fantoni, che fa una cucina semplice, ma è un po' anche centro d'incontro...».

Che rapporto hai col cibo?

Buono, anche se ho avuto problemi nell'infanzia: non mangiavo

di Alberto Campo
Foto Alex Astegiano



niente, ero pieno di fobie e accettavo solo quello che mi passava mia madre, tanto che quando andavamo dai parenti io arrivavo con la gavetta preparata da lei. Mi è passata con l'inizio delle scuole elementari, perché ho cominciato a vergognarmene: tendevo a omologarmi, a mimetizzarmi in mezzo agli altri, e quindi non potevo permettermi di essere troppo schizzinoso.

E adesso?

Mi piace molto cucinare a casa. E in generale mangiare a casa.

Chi cucina in famiglia?

Tutt'e due. Mia moglie Sara è ligia alle ricette, mentre io sono più "creativo". E per tradizione di domenica facciamo la pizza: lei prepara l'impasto e io lo stiro e lo condisco. È la nostra specialità.

Che cosa apprezzi particolarmente?

Sono un amante della carne salata e del baccalà, tutto quello che viene un po' essiccato: mi piace la sensazione "postatomica" da cibo per sopravvissuti. Il baccalà, poi, è una tradizione di famiglia: mia nonna aveva una rosticceria ad Ascoli. Non so se lo avete letto, ma io mi ci sono proprio ritrovato nelle pagine de

«Sono un amante della carne salata e del baccalà, tutto quello che viene un po' essiccato: mi piace la sensazione "postatomica" da cibo per sopravvissuti. Il baccalà, poi, è una tradizione di famiglia: mia nonna aveva una rosticceria ad Ascoli. Io mi ci sono proprio ritrovato nelle pagine de *La forza del passato* di Sandro Veronesi, in cui descrive le rosticcerie di Roma»



La forza del passato di Sandro Veronesi, dove descrive le vecchie rosticcerie di Roma. Per fare sì che una rosticceria sia buona, dev'essere malsana, piena d'olio magari già utilizzato, un po' unta. Quella di mia nonna era una rosticceria del genere, che almeno all'epoca andava molto: pizza, polli arrosto... Ricordo l'odore dei peli di pollo bruciati. Ed era una storia che aveva a che fare anche col calcio: da San Benedetto, dove vivevo, la domenica andavamo ad Ascoli per la partita e dopo mangiavamo nella rosticceria di nonna, che tirava fuori per noi la pizza dal forno. Era addirittura un posto di passaggio per i giocatori scapoli dell'Ascoli, siccome stava sulla via che porta allo stadio. Era il periodo d'oro dell'Ascoli in serie A, con Rozzi presidente.

E a casa, invece?

La cucina di mia madre era abbastanza grassa, siccome derivava da quella di mia nonna, e mi è rimasta dentro, al di là della qualità: ci sono cresciuto. Il cibo è qualcosa che ha a che fare con la famiglia e il legame col territorio. Se penso al mare, mi viene in mente l'Adriatico: calmo con le lunghe spiagge. E se penso al cibo, mi viene in mente la cucina di famiglia: è qualcosa che travalica il gusto, alla fine. Un senso di sicurezza, non so...

Quali erano i "classici" di famiglia?

Le cotolette, il baccalà, le polpette fatte con gli avanzi del lessato e le patate, gli gnocchi, il timballo e il tipico fritto marchigiano, ma raramente le olive all'ascolana, siccome la preparazione è molto laboriosa. Quelli erano i piatti della festa, mentre nei giorni normali bastavano una fetta di mortadella e un primo, che essendo le Marche già "terronia" significava pasta.

E a Bologna?

Mi ci sono trasferito a 18 anni, per l'università, e ho cominciato a cucinare quasi subito, basandomi sulle ricette di mamma, con cui avevo una specie di filo diretto per chiederle consigli su come fare: tipo la pasta che nell'ascolano si prepara l'8 dicembre, dei grossi spaghetti forati con tonno, olive e pomodori, o le cotolette e le varie frittiture. Stavo insieme ad altri studenti fuori sede di San Benedetto e cucinavamo a turno. Per me è stato uno stimolo. A quei tempi Bologna era un porto di mare, con gente che veniva da tutta Italia, e nel corso degli anni ho vissuto anche con amici toscani, di Massa, che mi hanno fatto conoscere i panigacci, i testaroli, il lardo di Colonnata... E non disprezzavo affatto la mensa universitaria. Da ragazzo non è che vai troppo per il sottile, hai altre cose per la testa: il gusto è qualcosa che si sviluppa con la maturità. Poi ho lavorato anche in un ristorante greco, prima come cameriere e poi da aiuto cuoco: era tipo osteria, perciò facevamo roba piuttosto veloce da cucinare. E tuttora apprezzo la cucina greca.

Quali altre cucine del mondo apprezzi?

In realtà mi adatto abbastanza ai posti in cui mi trovo: quello che mi dai, mangio. Perfino in India mi sono trovato bene: non avevo la classica nostalgia degli italiani per gli spaghetti. Mi piace molto la cucina orientale, anche se in Italia ne arriva una versione riveduta, corretta e imbarbarita. Poi ho avuto un periodo svedese, dove c'è la tradizione del *korv*, una versione ingentilita del wurstel, farcito con formaggio o cetrioli e cotto in forno, oppure quella del baccalà, che sotto Natale viene cucinato in modo simile a come viene fatto alla vicentina. E, sempre sotto Natale, usano un tipo di pesce inscatolato, forse un'aringa o qualche specie di merluzzo: quando si apre il barattolo ne viene fuori una puzza terrificante e mangiarlo

«Mi piace perfino il cibo dell'ospedale: le patate lesse che ho mangiato lì erano imbattibili. Sono l'ospite perfetto, nel senso che non faccio mai problemi: l'unica cosa che detesto è la zucca e patisco un po' le frattaglie. Ma una cavalletta, ad esempio, me la mangerei, e forse anche il cane: è solo una questione culturale»

Desco music

«Quando un vino mi piace, non è che debba conoscerne tutte le caratteristiche per filo e per segno. È un po' come nella musica: Paul McCartney diceva di non avere mai voluto imparare la chitarra più di tanto per non smettere di stupirsi a suonarla»

è quasi una prova di forza. Io non l'ho mai assaggiato, ma ne ho portata qualche scatola in Italia... A dire il vero, credo di non essere tornato mai da un posto dicendo: «Quanto ho mangiato male!». Mi piace perfino il cibo dell'ospedale: le patate lesse che ho mangiato lì erano imbattibili. Sono l'ospite perfetto, nel senso che non faccio mai problemi: l'unica cosa che detesto è la zucca e patisco un po' le frattaglie. Ma una cavalletta, ad esempio, me la mangerei, e forse anche il cane: è solo una questione culturale, pensa ai musulmani che non mangiano il maiale.

Dovessi però dire una zona del mondo che prediligi in senso gastronomico?

L'India, dove all'inizio mi sentivo completamente spaesato e poi però, una volta messo a mio agio, mi sono trovato benissimo. Non so come, ma il cibo mi dava l'idea di essere salutare: sarà che mangi poca carne e vai avanti quasi da vegetariano a riso, patate e *dhal*. Ricordo quella preparazione del riso che sembra la tavolozza di un pittore, con tutte le salse intorno, e al sud lo servono su una foglia di banano. Cose semplici ma molto sofisticate, perfino nei baracchini di strada...

Qualche tentazione vegetariana?

È, come si dice, *politically correct* e un po' mi stimola intellettualmente, tanto che ho provato a diventarlo alcune volte, anche per qualche mese, ma alla fine non ce l'ho mai fatta. Così, quando qualcuno mi dice di essere vegetariano, mi viene da pensare «eccone un altro», eppure un po' lo ammiro. Anche se poi, come fai: non mangi il pesce? E le uova? E i formaggi? Detto questo, di sicuro è più salutare e "ambientalista". Ultimamente qui a Bologna una parte della sinistra "antagonista" si è riconvertita al cibo: in uno dei centri sociali storici della città, il Crash, ogni giovedì c'è il mercatino biologico coi produttori locali frequentato dalla gente del quartiere. E al Teatro Polivalente c'era una cucina senza troppe velleità che però ti sfamava a poco prezzo: uno che ci è cresciuto dentro è il nostro attuale tecnico luci, Franceschino, che ogni tanto viene a casa da noi con gli ingredienti e gli attrezzi, e cucina da dio.

Avendo lavorato in cucina e visto quindi il lato B dei ristoranti, quando li frequenti hai qualche *flashback*?

Ci penso sempre, e a volte mi rovina un po' il piacere di star-

ci. Patisco ad esempio l'affanno dei camerieri, lo percepisco e non riesco a staccarmene: quando il locale è affollato e sono in ritardo sulle ordinazioni, la loro ansia diventa la mia ansia, il loro sudore è il mio sudore, il loro impaccio è il mio. Facendo il cameriere ho vissuto alcuni momenti terrificanti e l'animo da cameriere alla fine un po' mi è rimasto addosso: la sensazione che provi quando fai qualcosa sapendo di non essere in grado di farla, avendo di fronte gente che ne è consapevole.

Be', un goccio di vino e la paura passa... A proposito, quando è entrato nella tua vita?

Ho cominciato a bere alcolici verso i 16 anni, ma lo facevo per ubriacarmi: soprattutto birra. A casa c'era il vino, ma non mi piaceva. E lo sballo del vino è più sonnolento, meno frizzante rispetto a quello della birra. Il vino, nel senso del piacere di berlo, l'ho scoperto poi, nei primi anni a Bologna, anche se era il periodo del metanolo. Adesso però consumo poco alcol: a un certo punto, sei o sette anni fa, ho proprio detto stop, perché se supero un certo limite divento incontrollabile e sto male, non lo reggo più fisicamente. Ma bere il vino con moderazione mi piace: apprezzo quello buono, particolarmente i bianchi, perché in quel caso, a differenza dei rossi, ho capito quali fanno per me, tipo la Falanghina e il Traminer, o i marchigiani di Offida, come la Passerina e il Pecorino. Devo dire che però certi eccessi da degustatori, tipo cambiare il bicchiere dopo ogni vino, non li reggo proprio: credo dipenda dal fatto che quando lavoravo al ristorante greco e c'erano le degustazioni, toccava poi a me lavare tutti quei bicchieri. Quando un vino mi piace, non è che debba conoscerne tutte le caratteristiche per filo e per segno. È un po' come nella musica: Paul McCartney diceva di non avere mai voluto imparare la chitarra più di tanto per non smettere di stupirsi a suonarla.

E coi tuoi compagni di musica, Vittoria Burattini ed Egle Sommacal?

Egle è ascetico, non bada al cibo: lo consuma per nutrirsi e basta. Vittoria no, al contrario: le piace mangiare, anche per tradizione di famiglia, siccome ogni domenica si riuniscono e vanno a pranzo fuori. Vedo però che ultimamente sta patendo, da quando ha una fidanzata vegetariana... Come Massimo Volume non è che quando siamo in giro ci concediamo chissà che: giusto una tournée gestita anni fa da un amico che sceglieva i ristoranti consultando le guide, ma fu un disastro in termini finanziari.

Tra i colleghi, invece, con chi è piacevole stare a tavola?

Be', senz'altro Manuel (Agnelli, *ndr*): siamo amici e andiamo abbastanza spesso a mangiare fuori insieme. Non mi viene in mente nessun altro, forse perché mediamente il mondo della musica è poco enogastronomico. No?! ☺

Emidio Clementi, "Mimi", musicista e scrittore. Voce e basso dei Massimo Volume, nati alla fine degli anni Ottanta e riunitisi lo scorso anno, dopo la separazione del 2002. Il suo ultimo libro, del 2009, è *Matilde e i suoi tre padri*.