



Agesilao e la cura per l'anima

Un Asperger in cucina, edito dalla casa editrice Erickson nel 2016, racconta in chiave culinaria la vita di Agesilao, un uomo che nella cucina trova una tranquillità e una serenità che altrimenti la sua sindrome non gli concede.

Una sorta di “terapia del gusto”, che lo scrittore Giorgio Gazzolo, medico e Aspie (vengono così definite le persone con sindrome di Asperger), racconta nella quotidianità di chi vive da anni con la sindrome di Asperger.

L'autore ha sfruttato (ricette comprese) tutto il suo vissuto per parlare in modo meno clinico dell'AS (sigla inglese dell' *Asperger syndrome*) e cercare di far capire anche a chi non ha nozioni mediche di che cosa si tratti. Dà voce a chi con questa disabilità convive ogni giorno, con l'obiettivo di raccontare le sfide raccolte e quelle vinte attraverso un tema oggi molto alla moda: la cucina.

Agesilao, nel suo viaggio alla disperata ricerca dell'amore, reale o immaginario, soltanto in cucina si sente veramente a suo agio. Odori, sapori e composizioni culinarie sono concepite come opere d'arte e rappresentano una routine rassicurante ed amata che lo lega alla vita.

Il testo si pone come garbata sfida per chi legge e specchio deformante di un autore che vede bene il sé e l'altro sé, senza identificarsi in alcuno dei due. Infatti Agesilao e lo narrante sono legati indissolubilmente, gemelli siamesi eppure bramosi di vivere ciascuno la propria vita [...] Pagina dopo pagina, riga dopo riga, questa lettura aumenterà la vostra capacità di capire quanto distanti e distinti siano i modi con i quali il cervello Asperger interpreta il mondo esterno [...] Una lettera dell'alfabeto, scritta o pronunciata, diventa appuntita oppure morbida; una parola è profumata o puzzolente. Così le persone, compreso lo zio Ezio che odora di pollo crudo (Paolo Cornaglia Ferraris nella prefazione del libro).

La cucina funziona come una cura, ad esempio in quelle sere (è l'incipit del piatto *Pallidina all'aglio*) “fredde, quelle in cui si affacciano idee di non poter più andare avanti” o nelle uova alla Svizzera: durante la preparazione nessun pensiero estraneo. Mentre si mangiano queste uova possono comparire genuini visi di gente che non conosce falsità: montanari, birrai, sarti e donne che sanno cucire le vele.

E ci si ritrova in queste ricette dove, a prevalere, non sono tanto gli ingredienti ma il contesto, le atmosfere, i ricordi, gli stati d'animo, i punti di riferimento, con alcune “fissazioni” che sperimentiamo tutti quotidianamente tra i fornelli (e non solo).

In appendice è pubblicato “Il ricettario di Agesilao” con più di 30 ricette da provare e gustare.

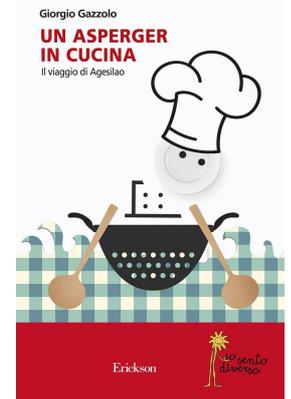
Eccone alcune in ordine sparso:

La buona pasta asciutta (a pagina 405)

Preparare anzitutto una salsa mescolando olio, curcuma (non troppa) e salsa di soia. Le dosi dipendono da molti fattori e quindi non sono indicate: sarà l'ispirazione o l'esperienza a suggerire per il meglio. In acqua bollente, mettere cipolla affettata fine, cavolo verza egualmente affettato e la pasta, corta, tipo fusilli o tortiglioni, comunque a lunga cottura (12/15 minuti). Si condisce con la salsa già pronta aggiungendo ricotta ed eventualmente altro olio.

La salsa miracolosa (a pagina 409)

Mettere in una ciotola non piccola due rossi d'uovo, pochissimo sale, ottimo olio di semi e la giusta quantità di salsa di soia. Il segreto è sbattere tutto con accortezza, senza pretendere che monti. Non siamo nella dimensione lirica della maionese. Si otterrà una salsa liquida e scura capace di correggere verso sensazioni orientali anche un pesce non esaltante come sapore: mettiamo il sugarello. Se gli ingredienti sono stati messi nella dose giusta (non indicata appunto perché resti miracolosa) il risultato sarà entusiasmante. Una felice variante si ha impiegando olio, paprika, zenzero a fettine sottili e ancora salsa di soia. Ovviamente in questo caso non serve sbattere; occorre lasciar riposare la salsa in frigo anche per molto tempo.



Il finocchio alla parmigiana (a pagina 414)

Il bello appare già all'inizio: il finocchio ben fresco (va comperato solo in inverno) oppone una resistenza musicale al coltello: va tagliato in fette spesse due centimetri. Subito in acqua bollente e salata. Deve cuocere poco. Poi le fette vanno disposte su un piatto rettangolare. Sopra fiocchetti di burro e non poco parmigiano grattugiato, oppure — se volete cimentarvi — tagliato in fettine supersottili. Breve tempo nel microonde al massimo della temperatura. Felice aggiunta un trito di buccia d'arancia non trattata (no il bianco).

La zuppa di fagioli (a pagina 415)

Per una buona zuppa di fagioli occorrono i borlotti, da sgranare, le bucce ben fresche, anche se in quelle appassite il fagiolo, dentro, non sembra aver sofferto. Si procede con un generoso soffritto di cipolla tagliata sottile. Presto aggiungere i pomodori pelati; stavolta sono ammessi quelli in scatola. Sale. Poi i fagioli, assieme alle patate tagliate a pezzi e l'acqua sufficiente, scaldata prima. Sorvegliare la prolungata cottura. Si può aggiungere una foglia di salvia che poi va tolta. Bene il rosmarino. Va lasciata intiepidire prima di condire con olio, del migliore. Niente parmigiano.

Gazzolo riesce a proporre in realtà tre libri in uno, utilizzando e sfruttandoli con estrema disinvoltura per rendere la lettura più godibile e per far conoscere al mondo le persone con Asperger. Così i lettori si immergono nella vita di Agesilao, vivendo con lui i conflitti quotidiani con il mondo esterno [...] Ma imparano a conoscere anche la sfera affettiva e quella sentimentale, entrambe basate su codici molto personali, ben espressi nella relazione con Dorotea, idealizzata ma non per questo meno reale e passionale [...] Alcuni privilegiati hanno avuto la fortuna di “sentire” molto di più, ad esempio i profumi delle ricette contenute nel libro [...] E tutti, provino a fare il “semplice” uovo al tegamino o la similiaionese - con la salsa di soia al posto del limone o dell'aceto - seguendo la procedura suggerita da Gazzolo: il risultato sarà una delle tante sorprese, come tutto il resto del libro, da gustare e “sentire” (Marco Razzi nella Postfazione del libro).

La lettura del libro non è rivolta solo ai genitori, educatori e operatori socio-sanitari che incontrano bambini o adulti Aspi, ma può facilitare ognuno di noi nella conoscenza di questo disturbo dello sviluppo inserito all'interno della sfera dell'autismo.

Oggi non mi rivolgo ai Cucinanti in erba ma ai loro Souf Chef per far conoscere loro la storia di Agesilao e di un cuoco solitario, il suo alter ego.

Il libro è presente nelle raccolte della sala Tweenager nella sezione di collocazione **R GEN** che comprende documenti per un target adulto: per genitori, educatori e professionisti operanti nel mondo dei ragazzi. Lo trovi alla collocazione **R GEN 616.8982.GAZ.1**

E' presente anche un altro libro di Giorgio Gazzolo: **Anni senza capir l'antifona, storia di un Asperger che non sapeva di esserlo** (Erickson, 2014) collocato **R GEN 616.8982.GAZ.2**

Concludo con le parole di Agesilao, e v'invito a tavola per provare prelibati e unici piatti, al motto di: **Coquo ergo sum!**

MRC

