



## Bello e maledetto

Bello e maledetto. Così veniva definito Anthony Bourdain. Un personaggio molto particolare che con il suo charme nostalgico usciva dallo schermo televisivo e ci portava a girovagare nelle cucine del mondo. La sua un'esistenza *sui generis*, contro ogni convenzione e stereotipo, che affascinava e affascina nonostante la sua morte.

Bourdain è stato uno degli chef americani più noti al mondo per il suo genio e la sua sregolatezza, un viaggiatore a caccia di storie e umanità nei posti più lontani e sconosciuti del pianeta. Nei suoi programmi televisivi, da giramondo, raccontava la cucina locale con piatti sopra le righe e stravaganti. È proprio durante una trasferta del suo show *Parts Unknown* quando, l'8 giugno 2018 a Kaysersberg in Francia, a soli 61 anni decide di "anticipare i titoli di coda".

Bourdain raccontava "una sottocultura la cui gerarchia militare e l'etica vecchie di secoli a base di "rum, sodomia e frusta" creano una miscela di ordine inossidabile e caos capace di mettere a dura prova i nervi di chiunque", ma che lui conosceva

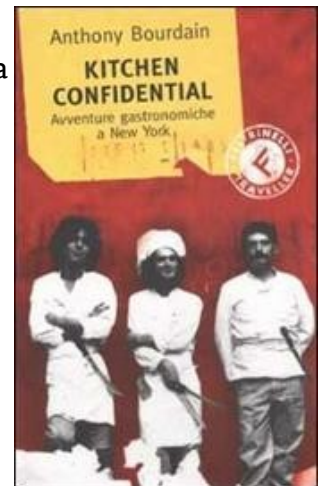
benissimo "in cucina so come comportarmi (diversamente da quanto mi accade nella vita di tutti i giorni, dove mi trovo su un terreno meno solido)". Parole dolorosamente profetiche. Nel 2002 uscì per Feltrinelli la sua autobiografia ***Kitchen confidential: avventure gastronomiche a New York***.

Nel libro *New York [è] vista da un punto di osservazione assai particolare: le cucine dei grandi ristoranti, raccontata da una voce irriverente e sincera, quella di un cuoco per vocazione che, dopo venticinque anni di "sesso, droga e alta cucina", decide di vuotare il sacco. Anthony Bourdain, chef e romanziere, ci accompagna in un viaggio indimenticabile che ha come punto di partenza la sua prima ostrica alla Gironde e, passando da Tokyo e Parigi, ritorna a New York, sempre "via cucina". Graffiante, trasgressivo, disincantato, Kitchen Confidential è il racconto di un'avventura culinaria sempre al limite, è uno sguardo dietro le quinte che rivela gli orrori della ristorazione, facendo l'appello degli ideali traditi e di quelli realizzati (Feltrinelli).*

*Io la presi in mano [l'ostrica], mi rovesciai in bocca il contenuto della conchiglia seguendo le istruzioni del raggianti monsieur Saint-Jour, e ingollai rumorosamente. Sapeva di acqua salata [...] e in qualche modo del futuro. [...] Avevo imparato qualcosa. In maniera viscerale, istintiva, spirituale [...] e non potevo più fare marcia indietro. [...] La mia vita di cuoco e chef era iniziata (Kitchen confidential, Bourdain Anthony).*

*Non c'è cucina del mondo di cui lei non abbia svelato i segreti. Ma lo "stare a tavola" è un rito che si assomiglia dappertutto? "È il luogo migliore per comprendere chi è diverso da te. Solo a tavola puoi capire se hai qualcosa in comune col tuo nemico, se potrete superare le differenze. Il cibo è un linguaggio e consumarlo insieme è già metà del percorso. Forse non è il posto dove si firmano i trattati di pace: ma non è sbagliato dire che è a tavola che si comincia a costruire la pace" (intervista rilasciata il 24/1/2018 a Anna Lombardi, La Repubblica).*

Il libro fa scoprire, per chi non lo conoscesse già, il grande chef con i suoi eccessi, che forse, se non ci fossero stati, non sarebbe diventato così carismatico. Un diario di vita molto forte, che ci fa entrare nelle cucine dei templi del cibo attraverso una lente diversa. Bourdain svela ai lettori i retroscena della ristorazione: i famosi locali newyorkesi, i ritmi lavorativi stressanti, le persone che compongono la brigata, le droghe, l'alcool questi sono solo alcuni ingredienti del libro. Un viaggio dantesco, nel girone delle cucine di New York, dove incontra i personaggi più assurdi, folli, bislacchi con i quali instaura rapporti conflittuali di odio-amore, talvolta di sincera amicizia.



Non è un libro per schizzinosi, l'autore lo sottolinea nella prefazione. Anthony Bourdain chiude la sua storia con i capitoli: *“Allora volete diventare chef? Un discorso di iniziazione”*. Ovvero quattordici regole cardinali. L'ultima: *prendete le cose con umorismo “ne avete bisogno”*.

Il suo è un racconto irriverente e sincero, ricco di consigli sui piatti da evitare e pieno d'amore per l'arte culinaria.

Nel bistrot oggi non accendo i fornelli e non allaccio nessun grembiule, non posso neanche pensare di cucinare davanti una icona dell'alta cucina stellata!

Vuoi conoscere il grande chef e *globetrotter*? Nel catalogo di bct, oltre quest' **autobiografia**, sono presenti **Il viaggio di un cuoco** (2007) e **Al sangue** (2011) editi da Fetrinelli.

“Gusto” ovvero leggo i suoi libri forti e vissuti. Alla prossima avventura Cucinanti!

MRC

