



Gusto!

Stanley Tucci, lo conosciamo tutti o quasi. Attore e regista statunitense, è noto per le sue molte interpretazioni cinematografiche. Nel film 'Il diavolo veste Prada' (2006) era Nigel, il più stretto collaboratore di Miranda Priestly (interpretata da Meryl Streep), la diabolica direttrice della prestigiosa rivista di moda; in Julie & Julia (2009) interpretava Paul Child, marito di Julia Child (Meryl Streep di nuovo). E poi l'abbiamo visto in altri film di grande successo: 'Il rapporto Pelican', 'Un amore a 5 stelle', 'Hunger Games', 'Transformers', eccetera.



Il suo amore per la recitazione si è sviluppato parallelamente ad altre due passioni: la cucina e il mangiare. Il cibo è stato e è la sua 'musa ispiratrice', in particolare il cibo italiano, testimoniato spesso nei suoi film e soprattutto nei libri di cucina che ha pubblicato. In '**Ci vuole gusto: la mia vita attraverso il cibo**', pubblicato nel 2022 per Baldini & Castoldi, Tucci fonde con sapienza questi suoi interessi. La sua vita da attore di teatro e cinema, di regista è sempre accompagnata dal piacere della buona tavola, sin da piccolo. Ricorda nelle pagine del libro le cene del venerdì sera, giorno di 'riposo materno' dalla preparazione del pasto. Il padre si metteva ai fornelli in quell'occasione, con la madre come Sous Chef e cucinavano sempre qualcosa di buono. *La classica cena del venerdì consisteva in uno dei piatti che mio padre era bravo a preparare. Il più semplice, e quello che mangiavamo più spesso, era la pasta aglio e olio. Eccola qua. Pasta aglio e olio (per quattro persone): 3 spicchi d'aglio tagliati in tre parti, 4 cucchiaini d'olio d'oliva, 500 grammi di spaghetti. Fate soffriggere gli spicchi d'aglio nell'olio d'oliva finché non sono dorati. Cuocete gli spaghetti e scolateli al dente. Unite la pasta al condimento. Aggiungete sale, pepe e paprika a piacere. Il formaggio è vietato (a pagina 24 del libro).*

Ricorda nel libro anche i piatti cucinati per le sue tavole in famiglia: il menù della Vigilia e del giorno di Natale preparato nella sua casa londinese, *fusion* delle ricette delle due famiglie di origine (la sua e quella della moglie Felicity Blunt, sorella dell'attrice Emily Blunt).

Dalla sua autobiografia si evince lo stretto rapporto tra cibo e vissuto: la famiglia, l'amore, il lavoro, i momenti bui della malattia. Una storia appassionata, quella di Tucci, in cui si racconta, dalle amicizie vere a quelle con i personaggi dello star system: registi, attori, passando per le dinamiche all'interno dei set cinematografici. Tutto molto limpido, mai edulcorato.

Quando si è sul set, mangiare il cibo del catering può rivelarsi una prospettiva terrificante. Sostanzialmente funziona così: più alto è il budget, migliore è il cibo. [...] sul set il cibo non serve soltanto a nutrire le persone ma ha ripercussioni significative, sul budget, sull'organizzazione della giornata, e sul buon andamento dei rapporti tra il cast e la troupe (a pagina 173 del libro).

Il libro inizia dai primi anni dell'attore quando Stanley di sei anni, seduto davanti alla televisione, segue un programma di cucina mentre la madre sta stirando. *Quando ero bambino, preparare, servire e ingerire il cibo era l'attività primaria e il principale argomento di conversazione in casa mia. Mia madre sostiene che quando sposò mio padre sapeva a malapena bollire l'acqua. Se è vero, nel corso dell'ultimo mezzo secolo ha decisamente colmato le sue lacune [...] Il fulcro della sua cucina sono le ricette della sua famiglia o della famiglia di mio padre (ma non ha avuto mai paura di avventurarsi tra le ricette dell'Italia settentrionale: il suo risotto alla milanese è uno dei migliori che abbia mai mangiato). Nel corso degli anni ha perfezionato anche alcuni piatti di altri Paesi, che sono diventati un classico del suo repertorio (a pagina 18 e 19 del libro).*

'Ci vuole gusto' è una *specie di memoir* (come lo definisce l'autore). Un libro su come innamorarsi a tavola e anche su come sfamare una famiglia numerosa con grande soddisfazione di tutti. È un viaggio gastronomico in giro per il mondo (soprattutto per l'Italia come sopraddetto), tra gli inevitabili alti e bassi della vita, tra ristoranti a cinque stelle e clamorosi insuccessi culinari. Da assaggiare (il libro) e trovare di nostro gusto (almeno se lo augura Tucci).

Le ricette della tradizione italiana emergono dai suoi racconti partendo dal nord con i pizzoccheri, passando per Bologna con il ragù (una ricetta di famiglia è il Ragù Tucci il cui profumo svegliava Tucci bambino ogni domenica) fino ad arrivare al sud con gli speciali spaghetti alla Nerano.

Tucci sottolinea l'importanza di due personaggi che hanno rivoluzionato il mondo della cucina: Julia Child, la regina dei programmi televisivi negli Stati Uniti, e il suo principe Keith Floyd in Inghilterra. *Film e televisione hanno avuto un ruolo fondamentale nella mia crescita ed è colpa loro se ho scelto il lavoro a cui mi dedico da quasi quattro decenni. Quando avevo dieci anni andavo al cinema ogni sabato con un amico in una sala vicino casa, vedevamo qualunque cosa i nostri genitori avessero giudicato adatto ai nostri occhi innocenti.[...] Mi piaceva molto leggere, in particolare qualunque libro avesse a che fare con la Seconda guerra mondiale, ma passavo tantissimo tempo a guardare vecchi film sul nostro televisore Zenith in bianco e nero, al punto che i miei genitori dovevano staccarmi con forza* (a pagina 133 del libro).

Il libro scorre via piacevolmente. Stanley Tucci conversa con il lettore come se fosse seduto al tavolo di qualche bistrot. Essere molto accattivante e alla portata è lo stile di Tucci anche nei suoi programmi di cucina sulle piattaforme streaming o nei social.

Devo ammettere che anni fa non avrei mai pensato che la passione e l'interesse per il cibo avrebbero oscurato la passione e l'interesse per la professione che ho scelto. La recitazione, la regia, il cinema e il teatro mi avevano sempre caratterizzato. Ma dopo la malattia ho capito che ora quel ruolo è occupato dal mangiare, dal bere, dalla cucina e dalla tavola. Il cibo non soltanto mi nutre, mi arricchisce. [...] E' più di qualunque altra cosa al mondo (a pagina 301 del libro).

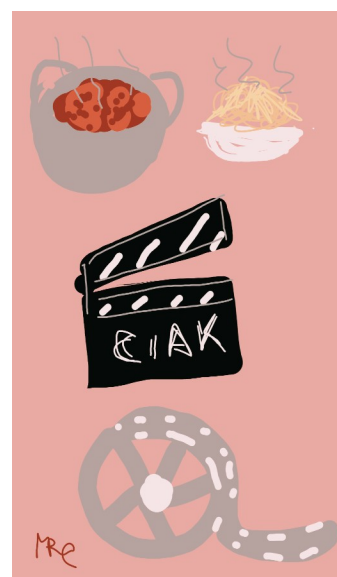
I suoi viaggi in Italia gli hanno fatto apprezzare ancor più i prodotti della nostra cucina. Racconta di come assaggiò per la prima volta l'olio extravergine d'oliva. Recitava in un film a Roma e fu invitato dalla sua amica Claudia Della Frattina, che lavorava come produttore in un piccolo ufficio, a mangiare un boccone insieme. Lei preparò velocemente, in un cucinino ricavato nel suo minuscolo ufficio, un piatto di pasta con le zucchine. *Versò un goccio di verdissimo olio extravergine d'oliva in una padella che fece insaporire con aglio e peperoncino e poi tolse dall'olio. Cominciò a saltare nella stessa pentola le rondelle di zucchine. Alla fine versò la pasta scolata al dente e mantecò con un po' d'acqua di cottura. Una libidine che aveva alla base gli stessi ingredienti della ricetta paterna del venerdì molto più gustosa perché condita con un olio speciale. L'olio d'oliva con il suo aroma intenso, avvolgeva le zucchine [...] quel piatto privo di pretese fu per me una vera e propria rivelazione* (a pagina 170 del libro).

Nel bistrot preparo questo facile e appetitoso primo piatto seguendo la ricetta dell'amica di Stanley, Claudia.

Buono, salutare, con i sapori mediterranei che tanto apprezza anche Tucci. Il libro si chiude con un dialogo (in cucina a Londra nel 2021) molto tenero con il figlio Matteo di sei anni. Tucci ne ricorda un altro di molti altri prima con la madre... *di generazione in generazione.*

Se ami il cinema e non disprezzi un piatto ben cucinato, questo libro fa proprio per te. Lo trovi in sala Cinefonoteca alla collocazione

DIV 791.43.TUC.I



E chi è il cuoco migliore: Meryl Streep o lui? La risposta viene con una risata, senza alcun indugio: "Oh, sono io!" (Hollywood ai fornelli, un'intervista del 2021).

Non aggiungo altro, e buona lettura!

MRC