



Il sapore perfetto!



Estasi culinarie, Muriel Barbery, E/O, 2008

L'Élégance du hérisson (*L'eleganza del riccio*), secondo romanzo di Muriel Barbery, è stato una delle sorprese editoriali del 2006 in Francia. In seguito a questo successo, nel 2008 in Italia la casa editrice E/O ha pubblicato il primo romanzo dell'autrice, *Une gourmandise* (*Estasi culinarie*) uscito oltralpe nel 2000.

Monsieur Arthens, il più grande critico gastronomico del mondo, a sessantotto anni sta per morire per un'insufficienza cardiaca: un'ironia della sorte, dato che aveva sempre rimproverato agli altri di non mettere abbastanza cuore nella loro cucina e nella loro arte. La morte non lo preoccupa, solo una cosa gli interessa: cercare e trovare un sapore che gli frulla nel cuore. Un sapore dell'infanzia o dell'adolescenza, una pietanza primordiale e sublime, annidato nel più profondo di se stesso e che, alle soglie della morte, si manifesta come l'unica verità. Nel palazzo lussuoso di *rue de Grenelle* (lo stesso de *L'eleganza del riccio*), si consuma questa spasmodica ricerca del Sapore per eccellenza. Con la memoria *Monsieur Arthens* va indietro, nel passato, ripercorrendo le tappe più importanti della sua vita: dai piatti poveri dell'infanzia alle prelibatezze della *haute cuisine*. Le testimonianze a più voci (i familiari, l'amante, l'allievo, il gatto, la portinaia Renée...), ciascuna delle quali prende la parola, esprimono il loro punto di vista su un grand'uomo pubblico e un misero uomo privato. Lui, in prima persona, celebra se stesso per aver elevato l'arte culinaria, considerata minore, ad una disciplina tra le più prestigiose e per aver assaporato il profumo inebriante del potere.

Il romanzo è l'esaltazione del gusto per il cibo, le ricette vengono descritte nei loro colori e si presentano ai nostri sensi in modo tale da sentirne i profumi, per non parlare del gusto, dolce e salato; frammenti voluttuosi, poesia precisa, la cucina: un'opera d'arte tra le più sontuose e magnifiche, in quanto coinvolge tutti i sensi. Dopo tanto rimembrare *Monsieur Arthens*, in punto di morte, trova il sapore perfetto in un semplice bigné industriale, perché, come afferma, lo riporta al periodo più bello della sua vita: la fanciullezza.

Comunque sia, il verdetto del mio medico e amico Chabrot è giunto ieri: “Vecchio mio, ti restano quarant’otto ore di vita”. Che ironia! Dopo decenni di abbuffate, di fiumi di vino e ogni tipo di alcol, dopo una vita passata tra burro, panna, salse, frittture ed eccessi ininterrotti [...] i miei più fedeli luogotenenti, sua signoria il Fegato e il suo accolito lo Stomaco, sono in forma smagliante, mentre ad abbandonarmi è il Cuore. Muoio per un’insufficienza cardiaca.[...] Morirò, e non riesco a ricordare un sapore che mi frulla nel cuore. So che quel sapore è la verità prima e ultima di tutta la mia vita, e possiede la chiave di un cuore che da allora ho messo a tacere. So che è un sapore dell’infanzia o dell’adolescenza, una pietanza primordiale e sublime [...]. Un sapore dimenticato, annidato nel più profondo di me stesso [...]. Lo cerco, e non lo trovo. [...] “Bigné? Vuoi dei bigné?” [...].

“Non da ... un ... pasticciare!... Voglio... i... bigné...nel ...sacchetto... di... plastica... di...Carrefour”. [...] “Dei... bigné...mogli...Voglio...i bigné...del supermercato”. [...] Mi aspettano racchiusi nella plastica trasparente.

[...] Com’è possibile tradire se stessi fino a questo punto?[...]. Un’intera opera che stasera baratterei senza rimpianti né rimorsi [...]in cambio di uno solo, ultimo bigné del supermercato.[...] Nell’unione quasi mistica della mia lingua con i bigné del supermercato, con la loro pasta industriale e con lo zucchero diventato melassa, ho raggiunto Dio. Poi l’ho perso, sacrificandolo per inseguire sogni di gloria [...]. Dio, ossia il piacere brutale, senza compromessi [...] così la bignolina era l’incarnazione della mia forza di vivere ed esistere. [...] Il punto non è mangiare né vivere, è sapere perché. Nel nome del padre, del figlio e del bigné, amen. (Muriel Barbery, Estasi culinarie)

Nel bistrot preparo dei **bigné ripieni di panna ai marroni**. Farcisco delle bignoline acquistate al supermercato, seguendo il consiglio del famoso *critico gastronomico Monsieur Arthens*. Li riempio con una panna aromatizzata alla crema di marroni. Siamo nel periodo tipico di questo frutto e questi dolcetti sono a parer mio davvero golosi. Gustati nei primi pomeriggi autunnali, quando l’aria si fa più fresca, accompagnati da un caffè macchiato... diventano poesia, anzi, un’estasi culinaria!

Ingredienti: una confezione di bigné; un barattolo di crema di marroni, una confezione di panna fresca da montare da 125 ml, una tavoletta di cioccolato fondente al 70%, un cestino di mirtilli.

Con una frusta elettrica monto la panna, fredda di frigo poi la miscolo delicatamente con la crema di marroni (4/5 cucchiaini). La crema di marroni è molto dolce, perciò non aggiungo lo zucchero a velo per dolcificarla. Farcisco la parte piatta del bigné. Per facilitare il compito ho tagliato a metà i bigné con un coltello. Nel frattempo sciolgo qualche quadratino della tavoletta di cioccolato a bagnomaria. Con un cucchiaino, o con un pennello da cucina, ne spalmo un po' sopra i bigné (dopo averli chiusi con la propria metà) e dopo qualche minuto decoro con un mirtillo. Il cioccolato si rapprende subito e tiene in equilibrio il frutto di bosco. Metto in frigo i bigné dopo averli riempiti fino al momento di servire. Sono talmente buoni che il vassoio si vuoterà molto presto!



Volete leggere il **libro**? Fa parte delle collezioni di bct! Nel **catalogo** della biblioteca ci sono molte altre opere dell'autrice, anche in lingua originale e una versione cinematografica del suo grande successo *Il riccio* (2009) con la regia e sceneggiatura di Mona Achache.

Alcuni titoli li potete trovare e scaricare gratuitamente in **MLOL biblioteca digitale**.

Volete gustare un buon libro? Il catalogo della biblioteca è come un vassoio di dolci misti, vi offre una varietà infinita di gusti e sapori, riflettete cucinanti!

MRC

