

Iaccarino, preferisco i fornelli

Nichi Stefi

15 Febbraio 2018

Per contribuire a un momento d'incontro, approfondimento e scambio come Tempo di Libri, la fiera del libro che si terrà a Milano dall'8 al 12 marzo, abbiamo creato uno speciale doppiozero | Tempo di Libri dove raccogliere materiale e contenuti in dialogo con quanto avverrà nei cinque giorni della fiera.

Riprenderemo i temi delle giornate - dalle donne al digitale -, daremo voce a maestri che parlano di maestri, i nostri autori scriveranno sugli incipit dei romanzi più amati, racconteremo gli chef prima degli chef, rileggeremo l' "Infinito" di Leopardi e rivisiteremo la Milano di Hemingway, rileggeremo insieme testi e articoli del nostro archivio, che continuano a essere attuali e interessanti.

A.C. (ante chef)

Prima dell'era degli chef superstar c'erano i cuochi. A volte la terminologia genera gli eventi. I cuochi di una volta erano anonimi, molto spesso erano donne che avevano imparato da altre donne, madri, nonne, sorelle maggiori. Poi c'erano gli uomini, anonimi anch'essi che avevano frequentato le scuole di cucina, prima di tutte la scuola alberghiera. Ma se dovessi scegliere un nome che ha fatto emergere la storia dei cuochi italiani è quello di Carnacina.

Luigi Carnacina era uomo dell'Ottocento, nato nell'88, e non fu mai un cuoco nel senso tradizionale del termine. Iniziò come sguattero in un'osteria fino a quando decise di emigrare in Francia, dove approdò al *Ciro's* di Montecarlo e dove conobbe George August Escoffier, che presto lo nominò direttore d'albergo. Fu al *Savoy* di Londra che Carnacina divenne noto ai regnanti e all'alta classe economica. Intanto raccoglieva ricette e appunti che sperimentava con la sua brigata. Negli anni sessanta quando era ormai prossimo alla pensione si presentò a Veronelli che aveva una casa editrice e che aveva conosciuto come cliente quando questi era ancora giovanissimo, e gli portò degli enormi scatoloni di

ricette, appunti, aneddoti.

“Ho bisogno di una mano per dare un senso a tutto questo. C’è tutta la mia vita in queste carte”.

Il libro che ne uscì, il primo dei tanti di una collaborazione feconda, segna, secondo me, la partenza dell’enogastronomia raccontata al pubblico non specializzato. La televisione non c’era ancora, o meglio, non si interessava ancora di cucina; solo Soldati si era permesso di sfiorare il tema descrivendo la cultura contadina con il suo *Viaggio nella valle del Po*.

I cuochi allora erano anonimi, non c’erano le guide dei ristoranti e per mangiar bene si guardava dove c’erano molti camion parcheggiati o si chiedeva in piazza dove si poteva mangiare bene.

Poi piano piano alcuni ristoranti, alcune locande emersero con i primi nomi. Si trattava soprattutto di ristoranti di alberghi o di piccole trattorie a conduzione familiare.

Anche il maestro dei maestri, Gualtiero Marchesi, esordì nella trattoria di famiglia a San Zenone Po, per poi emigrare in Svizzera per frequentare una scuola alberghiera e perfezionarsi. Non c’era la televisione a diffondere a livello nazionale la fama, c’era solo il passaparola.

È mia intenzione raccontarvi questa storia con piccoli ritratti degli chef che ancora non erano le star della tv, anche se alcuni di essi fecero con la televisione i loro primi passi. Molti dei loro nomi risulteranno sconosciuti ai più, ma certo avranno tutti sentito parlare dei loro ristoranti di cui erano patron o maître oltre che cuochi.

Alfonso Iaccarino

Che sia uno chef è indubbio, e per di più stellato, ma non è nato in televisione, ha ereditato il mestiere da una famiglia di albergatori e ha costruito il suo impero – perché di impero si tratta visto che ha ristoranti in ogni parte del mondo – partendo da quell’angolo di paradiso che si chiama Punta Campanella.

Da lì ha cominciato, cercando di trasformare le tecniche di cucina non per cambiare il gusto, ma per tentare di valorizzare quello che già c’era. A un incontro affermò, con quel suo accento napoletano, da napoletano nobile, con lo sguardo

di chi ti concede la sua attenzione, “ogni volta che aggiungi un ingrediente fai un passo verso l’omologazione”. Questo principio rimase il suo personale vangelo, insieme a un altro, fondamentale: “se non trovi il prodotto giusto, fattelo da solo”. I polli nel suo ristorante li alleva lui, in fondo la ricetta è semplice.

Ci ha sempre tenuto che la cucina fosse importante ma è stata la sala, per lui, il luogo del rapporto diretto con il cliente. Livia, la moglie, è stata, con la sua avvenente ed elegante simpatia, il *trait-d’union* fra il cibo e il luogo, per chi ha frequentato il loro gioiello, quel *Don Alfonso 1890* di Sant’Agata dei due golfi che lo ha lanciato. Ho memoria di cene leggendarie e di passeggiate nel limoneto di Punta Campanella da cui si vede Capri.

Ma credo che per descrivere meglio Alfonso Iaccarino, per dire chi è stato, sia sufficiente raccontare di un suo intervento a una discussione sull’olio extravergine di oliva che lo vide prendere posizione contro Gino Veronelli e soprattutto contro Plinio il vecchio, che affermava che l’olio migliore destinato all’imperatore doveva essere denocciolato e franto entro la giornata.

Ebbene egli con convinzione e umiltà sostenne l’importanza di non denocciolare l’oliva, che avrebbe perso, senza gli oli del nocciolo ricchi di antiossidanti, la sua potenziale longevità. Non era quindi per la difesa ossessiva e a oltranza di tradizioni e purezza, ma per un’attenzione, questa sì ostinata, a utilizzare gli strumenti, tutti quelli che la tecnica assume, atti a rendere il prodotto il migliore possibile, senza ideologie o reverenze per le autorità.

Quando gli hanno chiesto cosa ne pensasse dei tanti programmi tv di cucina rispose, con il suo fare allegro e disponibile, e con certo un po’ di ironia, che “aiutano a diffondere la cultura culinaria”; ma, ha aggiunto, “ma non mi fanno impazzire”. Gli chiesi se lo avrei visto prima o poi in qualche reality. La sua risposta fu lapidaria: “preferisco i fornelli”.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.

Torna presto a leggerci e [SOSTIENI DOPPIOZERO](#)

