

In principio sarà **LA PATATA**

Madre di tutti gli Slow Food, grande chef, consulente per l'orto di Michelle Obama, Legione d'onore: ALICE WATERS ha ancora un sogno. Un mondo dove al posto delle pistole si impugnino le forchette. Dove le famiglie si ritrovino intorno a una tavola a gustare i piatti migliori, che sono i più semplici. Come (dopo molte incertezze) ha fatto lei a Roma

di IMMA VITELLI

AI FORNELLI

Alice Waters, 71 anni, proprietaria del famoso ristorante di Berkeley Chez Panisse, il 3 giugno a Roma ha preparato la cena del McKim Gala Dinner in onore di Carlo Petrini e Paolo Sorrentino.

E

ssendo una perfezionista, ed essendo consapevole che la perfezione non esiste, Alice Waters è alle prese con un problema intrigante.

Sta preparando una grande cena in onore di Carlo Petrini e di Paolo Sorrentino («due eroi della cultura») e a 48 ore dall'evento del 3 giugno, che vedete fotografato a pag. 70, non ha ancora sciolto la riserva sul primo.

Alice Waters è famosa, in America.

Molto prima che noi sentissimo parlare di Slow Food, lei predicava in California che l'arma più efficace per cambiare il mondo non è certo il kalashnikov, ma il potere morbido di un orto. Molto prima che il fast food arrivasse dagli Stati Uniti aprendo cattedrali nei nostri centri storici, lei predicava sostenibilità e localismo dalla cucina di Chez Panisse, il suo leggendario ristorante di Berkeley.

«Un orto non è solo un orto», mi dice sorridendo. «Il cibo è un atto politico. Ciò che mangiamo ci definisce. E l'America è infelice. Mangia cose terribili».

Incontro Alice Waters nella beltà dell'American Academy, sulla collina del Gianicolo. In cortile è riflessa la gloria del cielo di Roma; in giardino ci sono le spezie e le verdure piantate dalla signora qualche anno fa, ma fa una smorfia, «non vanno bene, bisogna farci qualcosa».

Waters è una donna esile e intensa e placida solo all'apparenza. Più che a una chef, mi fa pensare a una sacerdotessa delle stagioni.

Dice cose profonde in tono lieve; propone la bontà di un pasto come rimedio agli orrori dell'avidità dell'uomo.

In questo momento sta affrontando una crisi tipica.

I fichi quest'anno sono in ritardo. E dunque, per la serata di gala farà al forno, al loro posto, le albicocche che si sposano altrettanto bene con il gelato al miele.

Ma il primo?

«Ci ho pensato per un mese tutte le sere», mi dice timida.

Ha pensato e ripensato al piatto vegetariano che avrebbe dato il la alla serata. Solo che poi gli italiani le hanno detto che in Italia, per essere una cena vera, c'è bisogno della pasta.

Ma una pasta come?

«Cambio sempre tutto all'ultimo minuto. È un cantiere, un lavoro in corso. Non è che fai una cosa ed è finita. È sempre tutto un fermento».

Questa donna ha cucinato per i grandi della Terra, e ha ispirato l'orto di Michelle Obama alla Casa Bianca. A 71 anni, ha collezionato menzioni e riconoscimenti, la laurea honoris causa dell'American University di Roma e la Legione d'onore a Parigi. Figura tra i personaggi più influenti del pianeta compilato da un'influente rivista; è vicepresidente di Slow Food; il suo ristorante è considerato tra i migliori degli Stati Uniti.

Eppure, e non c'è dubbio che sia questo il suo segreto, si sente ancora come una bambina ai piedi di una montagna, incerta che la scalata sia possibile.

La sua montagna in effetti è un picco da vertigini.

La sua idea è che, per cambiare il suo Paese, deve mutare il modo in cui si nutre. «L'85% della gente negli Stati Uniti non mangia neppure un pasto a tavola», spiega.

«Può immaginare quanto i bambini siano facili prede della cultura fast food. È una cosa seria. Nessuno va a votare, in America. Meno del 35%. E questo perché ci dicono – in maniera subliminale – che non ce n'è bisogno. Non dobbiamo preoccuparci di niente, ci pensano loro. Noi dobbiamo pensare solo a consumare, consumare, consumare. È il messaggio delle lobby. Alle elezioni ci pensano loro. Mangiare insieme è l'atto civilizzatore per eccellenza. È il modo in cui le idee si tramandano ed è da lì che bisogna ripartire».

Una buona forchetta, mi sta dicendo, è più potente di un generale, un pranzo perfetto il più astuto dei piani carbonari. Mastichiamo con i denti, ma mangiamo con la mente.

«Esattamente. I sensi sono i sentieri che portano le informazioni al cervello. Quello che senti, ciò che gusti e tocchi finisce dritto in testa. Non vediamo la bellezza del mondo perché abbiamo perso la capacità di sentire attraverso i sensi. Impera il fast food avvolto nella plastica. Abbiamo disinfettato il pianeta. Ma se blocchi i cattivi odori blocchi anche i profumi. È terribile. Non ascoltiamo più gli uccelli, ascoltiamo le macchine. Abbiamo creato prigionieri in cui ci agitiamo tristi. Abbiamo reciso i cordoni con la natura che ci guarisce».

La sua idea è che un'inversione del nastro della storia non avvenga con le armi o in prima linea, bensì creando circoli di responsabilità sociale. Al centro, c'è una patata biologica, che migliora la vita della famiglia intorno alla tavola, la quale famiglia, intorno alla tavola, migliora la vita dei contadini e dei mercanti dove va a fare la spesa, i quali contadini e mercanti migliorano la vita del paese in cui vivono, e così via, con la patata riformata, biologica, slogan e

«MANGIARE INSIEME È L'ATTO CIVILIZZATORE PER ECCELLENZA, IL MODO IN CUI LE IDEE SI TRAMANDANO: DA LÌ BISOGNA RIPARTIRE»



LA SCATOLA DEI DESIDERI

Tutto quel che serve per lisciare o arricciare i capelli è nel nuovo ghd V gold kit. A un prezzo speciale

Dal 15 giugno trovi i parrucchieri rivenditori su Vanityfair.it/partner/ghd



Ci sono occasioni da cogliere al volo e il nuovo **ghd V gold kit** è una di queste: insieme alla **styler ghd V gold classic** con lamelle medie o alla **styler ghd V gold max** con lamelle più ampie (che già da sole varrebbero il costo del cofret), ci sono la spazzola **ghd paddle brush**, due **clips**, e il prodotto pretrattante **ghd style heat protect spray**. In un'unica box si trova tutto quel che serve per cambiare look e avere sempre i capelli in ordine: in pochi minuti e con semplici movimenti si ottengono beach waves, boccoli, ricci spettinati o un liscio luminoso. Il kit è disponibile a 179 euro, con un risparmio di 47 euro.



mantra di tante piccole insurrezioni che si spandono con il pasaparola e con l'istruzione.

«Non c'è dubbio che il cambiamento avvenga educando il palato dei piccoli», dice Waters. «I bambini sono così aperti. Ed è quindi dalle mense scolastiche che bisognava partire. Il Progetto Edible Schoolyard (scuola commestibile) è cominciato a Berkeley venti anni fa e oggi nel nostro archivio ci sono 4.500 orti. Le scuole devono sostenere gli agricoltori e gli agricoltori devono sostenere le scuole e in questa collaborazione, in questa armonia, i ragazzi imparano a mangiare cose buone».

È come scalare in piroga le cascate del Niagara, penso, un'onda alla volta. Ma mi sbaglio.

Alice Waters ha partecipato al movimento per la pace in California negli anni Sessanta, e sa un paio di cose sulle utopie che falliscono.

Adam Gopnik, del *The New Yorker*, ha scritto che Alice Waters è la figura per eccellenza della grande trasformazione di Berkeley, con cui i giovani più saggi si sono mangiati la rivoluzione prima che la rivoluzione si mangiasse loro. È come se, tanto per fare un paragone, quelli di Lotta Continua, invece di scalare il potere con i giornali e le televisioni, si fossero dati alla riforma delle zucchine o avessero fatto come Petrini, il fondatore di Slow Food, sociologo comunista che fonda in tempi non sospetti la Libera e Benemerita Associazione degli Amici del Barolo.

«Cambi la morale, cambiando i gusti, un pasto alla volta», dice Alice Waters. «È una diversa rivoluzione, dei sensi, delle delizie».

Resta l'incognita del primo piatto per la cena di gala.

«Avevo pensato ai ravioli alla ricotta coi pomodorini freschi con del basilico giovane», dice ora, gli occhi più vivi, la voce più sicura.

«Ma i pomodorini non sono ancora come dovrebbero essere», scuote la testa.

«Allora ho pensato: forse possiamo usare la conserva dello scorso anno per fare un brodetto. Ma serviranno al tavolo la giusta quantità di brodetto sul raviolo alla ricotta per un sapore perfetto?», chiede a se stessa.

«Magari ci aggiungo del pesto. Ma devi metterlo nel brodetto per essere certa che finisca in tutti i piatti».

E quindi?

«Oggi a pranzo una donna ha detto: noi in Sicilia facciamo il sugo con i pomodori secchi. I pomodori secchi! Adoro i pomodori secchi. E così oggi pomeriggio facciamo una prova con i pomodori secchi. Solo un tocco, per dare vivacità al sugo».

Mi guarda, ora, per vedere se la segue.

«Non si finisce mai, giusto?». Rido mentre la donna timida, composta, si trasforma; sale sulle barricate del gusto, decisa ad avere la meglio, a spuntarla con l'ingegno, a solcare il divario tra il desiderio e l'oggetto.

«Vede, è che il primo boccone DEVE essere speciale»: emette un suono con la bocca, mi fa pensare a uno strimpello jazz. «Hai già mangiato l'antipasto. Torte di finocchio e asparagi alla griglia e prosciutto e le mandorle e la salvia frita. Poi vieni dentro e ti siedi a tavola e il tuo primo boccone», cerca le parole, «ha bisogno di essere significativo».

Trova, infine, conforto in un pensiero, «tutti gli ingredienti sono del Progetto Cibo Sostenibile, e la purezza in qualche modo brillerà».

P.S.: E alla fine la purezza ha brillato: a cena, niente pomodorini secchi per i ravioli di ricotta di pecora, ma un guazzetto di pomodoro crudo e basilico. **■**



Martha Stewart va all'Expo VIVA IL POMODORO (e il caffè)

È stata due giorni a Milano, con un programma fittissimo, che le ha scandito il re del caffè Andrea Illy, nelle vesti di presidente di Altagamma. Un perfetto cavaliere per Martha Stewart (nella foto, con Illy), 73 anni, signora dell'*American Style* più chic: ricca, bella, dedita al giardinaggio, alle buone maniere, al business e alla cucina salutare. La prima tappa in Expo è al Cluster Caffè. «Da pochi mesi ho aperto il mio primo Café, a New York, all'interno del nostro quartier generale.

Li proponiamo miscele di alta qualità, che arrivano da piccoli produttori di cui conosciamo la filiera. Ora anche da noi si può trovare un ottimo espresso, qualcosa di prezioso, che va assaporato, proprio come si fa per un buon bicchiere di vino».

Che cosa spera che possa uscire dall'Expo?

«È un'occasione importante per spiegare come stanno le cose: sappiamo che nel mondo ci sono ancora 800 milioni di persone sottoalimentate? Sappiamo che il ciclo della produzione di carne è la principale causa di inquinamento negli Stati Uniti? Sappiamo davvero come viene coltivata e distribuita la verdura che mangiamo? Siamo tenuti a un consumo più responsabile e l'Expo deve farlo capire ai suoi tantissimi visitatori. Nascerà una nuova consapevolezza».

Lei è vegetariana?

«No, anche se consumo pochissima carne e sto sempre molto attenta a capire da dove vengono gli animali e come sono stati allevati».

A lei piace giocare con i gusti: tra i suoi prodotti hanno avuto successo i crackers al cocco e sale. Ma che sapori ci saranno nel futuro?

«Non immagino nulla di strano: vinceranno sempre cibi semplici come il pomodoro, la mozzarella, l'origano... I sapori migliori.

Mi aspetto però una maggiore attenzione: che le coltivazioni siano organiche sarà un dovere. Ingeriremo poi meno calorie, per avere una vita più sana».

A proposito di salute: lei ci tiene così tanto che ha addirittura aperto il Martha Stewart Center for Living. Che cos'è?

«Un centro di assistenza per anziani, con un approccio non solo medicale. Cerchiamo di stare attenti allo stile di vita in senso ampio: le persone che lo frequentano fanno yoga, meditazione e sono indirizzate verso un'alimentazione molto accurata. Prima o poi lo capiremo: siamo quello che mangiamo». **Valeia Vantaggi**



Il summer festival è qui!
Cerca i parrucchieri con questo simbolo ☀️ che aderiscono all'iniziativa. Vai su Vanityfair.it/partner/ghd dal 15 giugno.

PRENDI AL VOLO I MAGNIFICI 5

L'occasione dell'estate è arrivata: dal 19 al 23 giugno styler e hairdryer ghd costano 30 euro in meno!

Pensaci: potrai finalmente cambiare look più volte durante le vacanze e asciugare i capelli senza rovinarli, con i migliori accessori. Tutti belli e high-tech. Gli hairdryer in offerta sono lo style-dryer volumizzante ghd aura e il potente ghd air. Le styler invece sono: ghd opal, ghd eclipse e ghd gold.

