

VITA & ARTI

IL PERSONAGGIO

La scomparsa di Carlo Greppi accademico "sir"

Credevo mi avesse studiato per anni, prima di chiedermi finalmente, nel 2008, di entrare nell'associazione più ermetica e selettiva del territorio: l'Accademia Italiana della Cucina. Lo fece dopo avermi sottoposto, a suo modo, all'ultima prova, con la richiesta, apparentemente banale in risposta a uno dei miei inviti a pranzo, di tralasciare i miei cavalli di battaglia culinari che già fin troppo bene conosceva (la finanziaria con il flan di carciofi, la charlotte di ananas o il cappon magro) per preparare piuttosto un semplicissimo uovo al tegamino. Carlo Greppi - ricordo - apprezzò la mia accortezza di aver cotto l'albume separatamente dal tuorlo (scaldato a parte, a vapore leggero, e fatto poi scivolare, quasi all'ultimo momento, sul bianco d'uovo fritto), di aver sgrassato l'insieme (monsieur Roger Vergé docet) spennellando il piatto di portata con un velo sottilissimo di aceto lieve e di non

zettare (come William Holden, in "Viale del Tramonto", chiama spregiativamente i giornalisti), dopo aver letto, su una rivista, un suo articolo entusiasmante relativo agli agnolotti: una prosa bellissima, nitida, rigorosa ma morbida, come rigoroso eppure morbido era il suo stile nutrittissimo di Old England, con il tratto impeccabile di un gentleman di Oltremarica oppure di un qualche personaggio che sarebbe potuto benissimo uscire da un romanzo di Dickens o di Carrol.

Cultura. Era per volontà di questo "sir" (di animo e di sentire, in assenza - ahimé! - di una regina che qui conferisca il titolo) che le porte della Delegazione di Biella si aprivano. E lui, Carlo, non badava a censo o a patrimonio, ma seguiva, piuttosto, un fiuto tutto suo, molto british, per valutare il gusto, lo humour, la cultura delle reclute da arruolare in quel suo immaginifico esercito di golosi. Carlo Greppi, di questo esercito, riassunto nella "sua" - è il caso di scriverlo davvero - Delegazione biellese dell'Accademia Italiana della Cucina, è stato il generale. Fu un punto di riferimento per quasi mezzo secolo, sin da quando, nel 1961, a 33 anni (era nato nel 1928), contribuì a fondare la Delegazione di Biella, un sodalizio animato da personaggi di spessore come Paolo Negri, Gustavo Buratti, Beppe Testa, Clelio Angelino, i fratelli Caucino, Pietro Minoli, Beppe Pallanza, Giorgio Perardi, Guido Rivetti, Sergio Serralunga, Luigi Sunder e Aldo Zegna. Se, nella vita civile (uso questo termine perché l'accademicità culinaria ha sempre un qualcosa di vagamente sacerdotale), egli fu un importante rappresentante del commercio laniero biellese, tanto stimato per le sue doti di signorilità e onestà da presiedere anche, negli anni Settanta, il Lions Club Biella Host di cui faceva parte, nel privato egli coltivava, con passione, il versante "goloso" del vivere, approcciandovisi però sempre dal lato culturale, con una pubblicistica fervida in materia enogastronomica, fatta di articoli, interventi, recensioni e libri: tutte riconosciute competenze che lo portarono a diventare anche Consultore Accademico e Coordinatore territoriale per approdare poi, nel 1988, alla carica di Delegato. Una carica scandita, negli anni, da uno stile impeccabile nel rigoroso rispetto degli orari di inizio e fine delle conviviali, nella scelta raffinata delle occasioni di incontro e nei menù, nei suoi brevi e indimenticabili discorsi alle Cene Ecumeniche e alle Conviviali degli Augusti, discorsi pieni di umorismo

Lo scherzo dell'uovo fritto, la cucina italiana e una collezione di cavatappi

aver assolutamente salato l'insieme, ma di aver piuttosto servito il sale, rigorosamente grosso, a parte, in un apposito macinino. Solo molto più tardi, seppi che quello era uno dei suoi "scherzi", perché - diceva Carlo Greppi - le cose facili sono le più difficili. Anzi: «È facile essere complicati - diceva testualmente -. Difficilissimo essere semplici».

L'uomo. Quell'uovo al tegamino mi è tornato in mente due settimane fa, alla notizia della morte di Carlo, avvenuta quasi alla vigilia del suo ottantanovesimo compleanno e alla vigilia della tradizionale Cena Ecumenica dell'Accademia Italiana della Cucina che si celebra, ogni anno, il terzo giovedì di ottobre. Quasi cinquant'anni di vita ci separavano, eppure, la sensazione più netta e immediata, alla notizia del suo non esserci più, è stata la reificazione della perdita di un amico. Quel lungo spazio di esistenza vissuta, che tra noi correva come un fiume misterioso, carsico e profondo, ci faceva persone diverse: ma l'amicizia vera, non sta forse sempre nei "nonostante"? Fui, peraltro, io a cercarlo per primo, grazie ai buoni uffici di Rosy Gualinetti e agli inizi della mia storta professione di gaz-

EVENTO Il vocalist venerdì a Valdengo Jimmy's - La Peschiera, Shary nel "tour dei 50"

Un tour nel tour, nel mese di novembre alle porte, e un'organizzazione capillare che conta dodici serate in altrettante province, per festeggiare i cinquant'anni di Shary (in foto, al centro). La prima

delle quali farà tappa nel Biellese venerdì, 3 novembre, e precisamente al Jimmy's - La Peschiera di Valdengo. Roberto Picatto in arte Shary, originario di Ciriè, è animatore, conduttore, ballerino, dj e vocalist. Nel 2004, ha fondato il gruppo Sharyband e nel 2017 ha pubblicato la sua prima autobiografia artistica. Ingresso a euro 10 con consumazione. Alla consolle, dj Trope.



DELEGATO Carlo Greppi è stato tra i fondatori della Delegazione biellese dell'Accademia Italiana della Cucina: proverbiali la sua cultura e signorilità

britannico e, tuttavia, pronunciati con la consumata impassibilità di un John Gielgud.

Privato. Lo andavo, di tanto in tanto, a trovare nel suo vasto appartamento, fattosi sempre più ampio dopo la morte della moglie, l'indimenticabile signora Mirella, e il matrimonio dei suoi figli, Pietro, Attilia e Gianna. Qui, egli mi accoglieva tra mobili antichi che mi apparivano come dei confessionali barocchi e, allora, Carlo mi sembrava un inquisitore gaudente di chef, cuochi e ricettari che esaminava e giudicava, però, secondo la stessa aurea regola che egli consigliava a ogni buon accademico: «Generosi con le lodi, avari con le critiche». La consigliava soprattutto a chi, come me, nel *furor* giovanile di chi non ha ancora vissuto abbastanza, nei piatti - soprattutto nei dessert - cercava la perfezione: «I piatti perfetti, se esistono, sono noiosi - mi diceva, allora, Carlo, con saggezza e ironia -: sono come le donne troppo belle. Le bruttine, invece, riservano sempre qualche sorpresa». E a stemperare la mia vena critica, mi metteva sempre tra le mani qualche libro bello e raro, che senza Carlo, io non avrei mai letto, co-

me, per esempio, "Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo" di Gian Luigi Beccaria. Su quei mobili, intanto, riluceva la sua vastissima collezione di cavatappi antichi che, qualche volta, Carlo prestava a mostre e musei e nella quale si condensava una parte della sua vita, perché ha ragione Gadda: a contare davvero, alla fine, sono le cose penultime. Negli ultimi anni, la fatica e gli acciacchi ne avevano minato la fibra e, nel 2016, aveva passato la "campana accademica" alla nuova delegata, Maria Luisa Bertotto, decretando sostanzialmente la fine di una parte di sé rappresentata dall'impegno pubblico e assumendo la carica di "delegato onorario". La parte sopravvissuta, invece, se ne è andata definitivamente un giorno di ottobre: una morte silenziosa e discreta, in sintonia con lo stile del personaggio. Che leggera sia ora per lui la terra di questo autunno: leggera come il suo stile, fatto di misura e di eleganza; leggera come la sua parola ricca di humour; leggera e piena di luce come la gioia che egli, nella sua vita lunga e operosa, ha saputo sempre donare.

• Giovanni Orso
orso@ecodibiella.it

LA RECENSIONE Il nuovo libro di Alberto Girotto sulla cucina del riso edito da Aliberti

Il giro del mondo in trecento risotti

Sfoglio le pagine, indugio tra le fotografie golose, leggo, trasalendo, "Nasi Goreng" e la mente fugge lontano, a una cara figura familiare che, vissuta a lungo in Olanda con il suo secondo marito, era poi tornata in Italia portando con sé, oltre a una cultura molto radical e a una collezione vasta di cappelli che indossava con aristocratica nonchalance, anche una cucina fortemente impregnata di influenze indocinesi (l'Indocina fu, in passato, colonizzata dagli olandesi). Un profumo di spezie, di salsa d'ostriche e di pollo si leva, improvviso, da queste pagine scritte da Alberto Girotto e mi ritrovo a inseguire sapori che evocano ricordi. Capisco, allora, che anche un ricettario, pur dotto e arricchito di note etnologiche e antropologiche, può condurre molto lontano, ai confini del mondo o, come nel mio caso, addirittura ai confini di una vita quando la zia stupiva i suoi ospiti preparando il "Nasi Goreng", in quegli anni Settanta sconosciuto all'Italia provinciale: erano gli anni in cui Mario Soldati ben poteva ancora scrivere che a Vercelli le spighe di riso si usavano come a Saremo si usavano i fiori. Alberto Girotto, biellese, viaggiatore "del" mondo più che "nel" mondo, per motivi di lavoro oltre che di piacere, ha capitalizzato le sue passioni nei campi della gastronomia, dell'etnologia e della storia con questo "Tremila chicchi di riso" (Aliberti editore, 25 euro): una sorta di enciclopedia universale della cucina a base di riso. Del resto, Girotto ha collezionato



ben 4.200 ricette a base di riso, raccolte in più di 170 Paesi del mondo, e ha un blog, dello stesso titolo del libro, che del riso tutto dice, compendia e divulga.

Passione. Della sua passione, Girotto scrive nell'introduzione del testo, partendo dalla figura materna ("era una donna d'altri tempi, era una massaia e una grande cuoca" scrive) e paterna ("ricordo ancora con entusiasmo i racconti di mio padre sulla sua lunga permanenza africana") e dai menù familiari ("si consumava soprattutto il riso, che veniva cucinato in molti modi come per le minestre, per le frittelle, per alcuni soufflé anche se la parte del leone era recitata dai risotti") identificando nella buona tavola, nel viaggio e nel riso quell'imprinting su cui egli eserciterà, negli anni, la sua curiosità, viaggiando fra etnie e culture diverse e iniziando a scoprire varietà rare di riso e a collezionare ricette. «Gli orientali - dice - sostengono che la loro ciotola di riso contiene 3 mila chicchi che corrispondono a circa 95 grammi, che rappresentano la



porzione di un risotto di un occidentale e sono all'incirca la razione di un africano o un sudamericano».

Testo. Questo background, opportunamente fermentato e coltivato, ha oggi permesso a Alberto Girotto di portare il lettore per mano in un viaggio intorno al mondo scandito in circa 300 ricette, corredata ciascuna da note e fotografie. Diviso in capitoli che fanno riferimento alle varie zone del globo, il dotto ricettario restituisce nomi esotici come quello giapponese del *Butaniku*



LIBRO & BLOG Alberto Girotto (sopra), biellese e appassionato di gastronomia è l'autore del nuovo libro di Aliberti. Ha un blog in 4 lingue: "3000 chicchi di riso"

Chanan, il riso fritto con maiale, o quello indiano del *Dhaniya Pulao*, il riso al coriandolo, accendendo la curiosità del lettore, ma anche nomi più "domestici" come quello del francese del *riz à la provençale*, riso alla provençale, o del *Radetzkyreis* (il riso alla Radetzky: un dolce austriaco squisito) o del *Chicken & Rice* (il riso e pollo) della Carolina del Sud: insomma, dalla Cambogia alla Nuova Caledonia, passando per il Congo, l'Iraq, il Giappone, gli States e l'Europa, Girotto, nelle 281 pagine "saporite" del suo "Tremila chicchi di riso", riesce nell'impresa di confermare il detto di Alain Ducasse: cucinare è sempre un fatto di amore, un amore che comincia dalla materia prima.

• G.O.