

# CARNACINA: GLORIA & OBLIO

**L**uigi Carnacina (“Giggetto” per la moglie e gli amici, “Il cuoco di Piazza Bologna” per gli abitanti nella zona) nacque a Roma e vi morì, alla veneranda età di 93 anni, il 28 ottobre 1981. In due distinti periodi della sua vita, ebbe posizione di primo piano nel mondo alberghiero, divenendo poi autore troppo prolifico di ricette (un suo volume “minore”, “Il Carnacina”, ne riunisce 2.487). Di lui l’“Enciclopedia della cucina” dice: “Suo merito, aver dotato la cultura gastronomica di documenti informativi”.

Di famiglia modesta, era rimasto orfano quando era ancora un bambino. Così dovette darsi presto da fare. A dodici anni era “camerieretto” nell’osteria del padrino. Ciò gli consentiva di dire, con una certa civetteria, che per intuire i desideri di una clientela d’élite, bisogna aver messo la pasta e fagioli davanti a operai e vetturini. Due anni dopo fu assunto quale cameriere alla pensione “Primavera”. Capì che per concludere qualcosa, doveva darsi da fare. Prese lezioni di francese e inglese da un tale che ne sapeva poco, ma pretendeva pochissimo, e si inserì in quel “giro” di attività stagionali, dove assunzioni e licenziamenti si susseguirono con frequenza. Nel suo libro di memorie, “A la carte”, egli accenna a diversi impieghi nelle città europee, percorrendo le tappe di una carriera che lo aveva portato a passare da “commis” a “chef de rang”. E avrebbe continuato un lavoro di routine, senza un incontro che decise la sua vita.

Nel 1920 Giggetto arrivò sulla Costa Azzurra. Erano gli anni della Belle Époque del dollaro. Gould, re delle ferrovie americane, stava lanciando Juan les Pins; a Nizza si cercava di rianimare il “Negresco”, trasformato durante la guerra in convalescenziario per i soldati feriti. Anche Mentone aveva il suo “Casinò”. Monte Carlo manteneva la sua posizione di primo piano grazie anche a hotel e ristoranti, allora famosi e oggi scomparsi: il “Palace”, il “Grand Hotel”, l’“Helder”, affiancati da sale da pranzo “indipendenti”. Fra queste, il primo posto, secondo Carnacina, spettava a “Ciro’s” (nel 1950 era in abbandono e prossimo alla chiusura). Da “Ciro’s” Giggetto fu assunto quale “chef de rang”. E così lo scopersero Escoffier.

Dopo essere stato il più celebre chef d’Europa e raggiunti i 75 anni, Auguste Escoffier si era ritirato a Monte Carlo, dove possedeva “Villa Fernanda”, continuando a seguire l’attività di quelli che erano stati i suoi discepoli. Casa sua era a breve distanza da “Ciro’s”: così il maestro vi andava tutti i giorni a pranzo. Si parla di lui come di una persona gentile, riservata, di appetito robusto. Non pronunziava giudizi, limitandosi a considerazioni, specie

sulle ricette. Studiava attentamente tutto: dal tavolo degli antipasti al comportamento del personale. Fu così che scoprì Carnacina.

Il giovanotto era attivo, educato, ambizioso. Cosa strana, questo futuro divulgatore di tanta arte culinaria non è mai stato in cucina. Aveva buoni rapporti con gli chef per saper da loro la composizione dei piatti, e poterla illustrare al cliente desideroso di sapere. Degli “abituali” cercava di prevenire i desideri. Escoffier capì che si trattava di un elemento da valorizzare. Così un giorno chiamò Carnacina, offrendogli di dirigere un ristorante di Ostenda, l’“Océan”. E questo nonostante lo spiacevole episodio dei filetti di sogliola Walewska.

Escoffier udì Carnacina passare la “comanda” allo chef, e chiese di cosa si trattasse. La ricetta è complessa, e utilizza quegli elementi costosi che fanno pensare, a chi può spendere, di mangiare meglio. I filetti vengono fatti sobbollire (“pocher”) nel fumetto di pesce, passati al burro, guarniti con code di aragostine brasate al Cognac, il tutto coperto da lame di tartufo nero, di salsa Mornay, e glassate alla salamandra. Carnacina conosceva il piatto, ma lo descrisse alla bell’e meglio, non usando il giusto linguaggio. Escoffier sorrise, gli batté la mano sulla spalla, e disse: “Ho capito tutto, «mon petit»”. Giggetto, tornando in camera, scoppiò in lacrime: il compatimento del Maestro lo aveva ferito più di un rimprovero. Si propose di studiare, per raggiungere un alto livello professionale. E mantenne il buon proposito.

L’“Océan” doveva essere un buon ristorante, ma non tale da aprire nuove strade al suo direttore. Per tornare in Italia, Carnacina dovette accettare d’essere retrocesso a maître, sia pure di un grande albergo della Ciga, l’“Excelsior” di Napoli. Poi la Compagnia lo spostò a Venezia, per farlo ritornare a Napoli, nel 1929, questa volta come direttore del ristorante. Ormai la carriera era aperta e sicura. Nel 1933 Giggetto, direttore generale dell’hotel “Des Iles Borromées” di Stresa, dovette affrontare una prova impegnativa: accogliere in casa Mussolini con i primi ministri di Francia e Gran Bretagna, riuniti per un tentativo di fermare gli armamenti tedeschi.

Le difficoltà furono molte: piogge torrenziali e Mussolini giunto, per un errore del protocollo, al pranzo di gala con un’ora di ritardo. Da Stresa Carnacina passò a Venezia, direttore del ristorante del “Casinò”. Seguirono, nel 1937, il ristorante dell’Esposizione di Parigi e, nel 1939, di quella di New York. Un trionfo della cucina italiana, ma ormai l’Europa era investita dai venti di guerra e ci si sedeva al tavolo del ristorante con poca allegria.

Carnacina era padre di famiglia: si era sposato con una ragazza belga, Germaine, e aveva un figlio, entrato anche lui nel settore alberghiero. Ma Luigi non voleva che i suoi vivessero come clienti delle "case" da lui dirette. Assicurava che Germaine non si era mai seduta in una delle poltrone della hall. Una volta che il figlio chiese una spremuta al bar, lo mandò a comperare due chili di arance, dicendo: "Fattela da te".

Rientrato in Italia Carnacina cambiò, negli anni seguenti, più volte città e albergo. Nel dopoguerra respinse offerte di lavoro in America, accettando quella che gli avrebbe dato la posizione più alta della sua lunga carriera: la direzione, nell'aprile 1952, del prestigioso "Hotel Phoenicien" di Malta: grande, lussuosissimo, 360 persone in sala e ai piani, uffici viaggi, agenzie e boutique. Un posto di grande impegno e di molte soddisfazioni. Ma Germaine commentava (e lui lo diceva ridendo agli amici): "Giggetto, come sono stupidi questi inglesi: tu non sai far niente, e loro ti danno tanti soldi". Dopo tre anni a Malta, Carnacina rientrò a Roma: considerava conclusa la sua carriera. Stava invece iniziandone un'altra, quella di autore di ricette. Su questo ebbe influenza determinante l'incontro con Luigi Veronelli, il cui contributo fu essenziale. Una data importante, per Carnacina e per la nostra Accademia, fu il 26 novembre 1959. Quella sera, un piccolo gruppo di Accademici, con a capo il nostro fondatore Orio Vergani, si riunì nell'"Albergo del Delfino", sull'Isola Bella, per celebrare, scoprendo una targa di ceramica, il centenario dell'incontro lì avvenuto fra Franco e Luisa Maironi, nell'ultimo capitolo di "Piccolo mondo antico". La cena che seguì, a Stresa, fu organizzata da Carnacina, ospite del suo ex albergo. Al cronista del "Corriere della Sera" che aveva inviato telefonicamente il resoconto della serata, il vice-direttore Mottola disse: "Il servizio va bene, e lo passo. Ma vale la pena di parlare tanto di questo Carnacina che nessuno conosce?".

Fu in quell'occasione che, presente fra gli altri anche Mario Soldati, Vergani fondò la Delegazione di Novara.

"La grande cucina", testo fondamentale di Giggetto, fu pubblicata nel 1960, seguita, l'anno dopo, da "Il Carnacina". Vi figurano, a fianco delle ricette regionali italiane, interpretate da un maître di albergo, moltissime indicazioni chiaramente ispirate a Escoffier e da quella che si chiamava allora "cucina internazionale". Carnacina fu l'ultimo erede di quella tradizione, e lo dimostra ampiamente anche ricorrendo a uno degli indirizzi di allora, quello di dedicare il piatto a una persona in vista. Su "A la carte", figurano le costolette Filippo di Edimburgo, e quelle del tenore Lauri Volpi. Le ricette, lo abbiamo visto, sono migliaia: è quindi impossibile che siano state tutte provate. Ma - come facevano Urban Dubois, Jules Gouffré e soprattutto, insistiamo nel dirlo, Escoffier - è facile, utilizzando gli elementi costosi del mercato, dal pesce scelto alla cacciagio-

ne, mettere in tavola, o immaginare, qualcosa di nuovo nel nome e nella presentazione.

Carnacina ebbe successo. Aveva un grande vantaggio, arrivava al momento giusto, quando il grande pubblico scopriva la cucina quale argomento di conversazione. Ebbe collaborazioni estese soprattutto sui periodici. Fu chiamato in televisione, divenne uno di quei personaggi da citare come punto di riferimento. Non si parlava ancora di "nuova cucina", ma lui poteva insistere sui fondi di cottura e sulle grandi salse. La sua popolarità si estese grazie anche alla sua disponibilità nell'accettare inviti a convegni, dibattiti, conferenze stampa, incontri, promossi non solo da associazioni, club e confraternite, ma anche da ristoratori, industriali del ramo e negozianti di alimentari. Giggetto non era un oratore, ma conversava piacevolmente, sempre di buon umore e di appetito invidiabile. Approfitarono di lui anche alcuni di quei personaggi indefinibili che, sfruttando le "simpatie" del momento, organizzano meeting del tutto inutili, ma per loro redditizi, promettendo articoli e trasmissioni.

Per costoro, garantire la presenza di Carnacina era un eccellente biglietto da visita. Lui accettava sempre, e senza scopo di lucro. Lo si compensava con una iscrizione onoraria (era anche nostro Accademico, con tale titolo), degli applausi e, di solito, con una medaglia d'oro. E furono quelle onorificenze a procurargli un grosso guaio.

Due malviventi, convinti che in casa ci fosse un tesoro, fattasi aprire la porta con l'inganno, aggredirono e rapinarono i due vecchi coniugi. Luigi, sia pure lentamente, si riprese; Germaine ne fu sconvolta, e tale rimase fino alla morte, sopravvenuta di lì a poco. Carnacina continuò in forma ridotta la sua attività di un tempo (i suoi sfruttatori lo trasportavano, letteralmente, da un posto all'altro) ma, intanto, la moda stava cambiando, con l'avvento della "nouvelle cuisine". Quando morì, nel 1981, era un personaggio ormai fuori scena.

Oggi, a diciannove anni dalla sua scomparsa, Carnacina è pressoché dimenticato. Il suo editore, Garzanti, dice di avere in magazzino alcune copie della "Grande cucina" invendibili anche a causa del prezzo (120 mila lire) e "Il Carnacina" non è più in catalogo. Non abbiamo trovato traccia né dei volumi di cucina regionale, né delle molte dispense. Il computer della grande libreria Hoepli di Milano segnala "nessun titolo". È una inevitabile situazione nel mondo d'oggi, dove la popolarità viene raggiunta rapidamente, ma quasi sempre seguono la cancellazione e l'oblio.

Carnacina ha fatto molto per far conoscere una cucina talvolta troppo di hotel, ma viva e spontanea. Per questo, noi che nella storia della gastronomia crediamo fermamente, lo vogliamo ricordare.

**MASSIMO ALBERINI**

*Vice Presidente d'Onore*

*See International Summary page 77*