

Da www.gamberorosso.it 14 SET 2016 / 10:09

Cibo, arte, ristoranti. Ecco cosa ne pensa Vittorio Sgarbi
a cura di Dario Pettinelli

Parlare di cibo come parlare di arte e cultura. Lo facciamo con chi, di arte e cultura, si occupa da sempre, e da sempre non lesina dichiarazioni senza freno: Vittorio Sgarbi.

Nell'agenda fitta di impegni pubblici e privati Mark Zuckemberg, in viaggio in Italia con la moglie, ha preteso si trovasse il tempo per andare a cena a Modena, all'Osteria Francescana. Una tappa col sapore del pellegrinaggio che solitamente si è portati ad associare ad altre mete. Ma se una Very Important Person in viaggio nel Paese dell'arte prevede per Massimo Bottura a Modena lo stesso tempo di Papa Francesco a Roma, qualche domanda sorge.

Su cosa siamo diventati e cosa sia più attrattivo tra arte, enogastronomia e paesaggio interviene **Vittorio Sgarbi** dalla casa-museo di Roma, un'estensione spaziale della sua personalità. Conversando con Mozart da Radio 3 in sottofondo, la sua carismatica inquietudine abbandona i tratti più ansiogeni e si veste da stella danzante di nietzschiana memoria.

Professore, esportiamo ricercatori e importiamo direttori mentre i nostri chef svettano in tutto il mondo; è sempre più l'Italia dell'enogastronomia? Arte, creatività e genio da noi abitano in cucina?

Legittimo pensarlo. La scelta dei direttori stranieri (dei grandi musei - ndr) indica un'ingiusta mortificazione delle intelligenze italiane. Il direttore di Urbino è inadeguato, quello degli Uffizi non può certamente essere meglio di Natali, il suo predecessore... Quella dei direttori stranieri è stata una scelta in perfetta controtendenza con i risultati degli chef che svettano nel mondo. Conservazione e valorizzazione nell'arte come nella cultura, enogastronomica inclusa, dovrebbero essere i riferimenti guida, proprio in contrapposizione ai modelli, come quello americano, farciti di toast, hamburger e Coca-Cola.

Cosa possono imparare i beni culturali dall'enogastronomia in materia di conservazione e valorizzazione?

L'unico settore culturale che ha di gran lunga migliorato la sua condizione è quello del cibo e del vino, identificato peraltro col modello Slow Food. Cioè Petrini, il Gambero Rosso e altri hanno fatto una rivoluzione culturale pari a quella che nella storia dell'arte ha fatto Roberto Longhi alla metà degli '50.

Addirittura?

Ma sì, certo. Come Benedetto Croce nella letteratura.

Dunque Carlin Petrini ha fatto una rivoluzione ci stai dicendo?

Certo. In questo settore la rivoluzione culturale l'ha fatta Petrini, che ritengo un vigliacco e una merda assoluta perché mi loda a voce e poi mi attacca su quella pezzenteria che è la Repubblica.

Non esageriamo...

No, però penso che sia bravo eh. Ad esempio per i beni culturali non c'è un Petrini e registriamo infatti come negli ultimi due decenni il prestigio della nostra enogastronomia sia cresciuto molto, quello dei nostri beni culturali no.

Ancora non ha menzionato Oscar Farinetti.

Intelligente. oggi Eataly è una sorta di santuario. Ha evidenziato la posizione di forza dell'enogastronomia, attraverso la quale si può pensare di portare l'arte e non il contrario. A ben vedere una rivoluzione. Non a caso ad Urbino il mio Assessorato è Rivoluzione - cultura e agricoltura - Difesa del Paesaggio e del Centro Storico.

Massimo Bottura sostiene che le grandi cucine sono come le botteghe rinascimentali: è quasi sempre lì che si formano i grandi chef.

Ha ragione. Bottura oggi conta come Michelangelo. Se viene un illustre in visita in Italia vuole andare da lui. La mia Ferrara, capitale del Ducato Estense, perse il Ducato nel 1598 che passò a Modena; da quel momento non si è più ripresa. A Modena c'è l'aceto balsamico e la Ferrari, ma c'è anche Bottura e ciò ne fa una città importante.

La rappresentazione del cibo è una delle chiavi di lettura delle lezioni-evento su Caravaggio che lei sta proponendo in tutta Italia.

È iniziato tutto l'anno scorso con l'anteprima di Caravaggio alla Versiliana, poi in novembre al Carcano il grande riscontro del pubblico ci ha portato a fare una cinquantina di date. La chiave è la contemporaneità di Caravaggio in un parallelo con Pasolini: condotta di vita ma anche personaggi, come i "ragazzi di vita", Ninetto Davoli, Franco Citti che sono il Ragazzo morso da un ramarro, il Fanciullo con canestro di frutta, fino al più clamoroso Amor vincit omnia che è Pino Pelosi. Si deve a Longhi la riscoperta di Caravaggio, di quella figura in quel momento ritenuta maledetta e criminale, e Pasolini fu allievo di Longhi a Bologna. Quindi identificandosi in una specie di transfert Pasolini viene a Roma come Caravaggio, fa quella vita e frequenta ragazzi che noi ritroviamo in quelle opere.

L'Italia nel cibo e nel vino è il Paese con i più elevati standard qualitativi e sanitari del mondo; protezioni e garanzie che nostri partner internazionali non hanno a cuore allo stesso modo. Con il TTIP si punta a creare un mercato unico UE-USA rivedendo, tra l'altro, le normative per favorire l'export. Dietro l'opportunità commerciale per l'Italia c'è il rischio di una nuova colonizzazione culturale americana?

Non penso; forse il contrario. Magari riusciamo noi a colonizzare gli americani. Wyeth non sarà mai Michelangelo, le auto americane non saranno mai la Ferrari e il loro modello alimentare è fallito, per non parlare del vino. Le imitazioni e le contraffazioni casomai sono il problema. Abbiamo già il meglio di tutto, di americano non ci serve niente: l'arte, le scarpe e il cibo sono italiani, le auto tedesche, i vestiti inglesi, le banche svizzere... Trump mi è simpatico, perché è un cialtrone, ma anche in questo gli americani sono in ritardo di 25 anni rispetto a Berlusconi.

Non ha citato la Francia. I video del suo viaggio verso Parigi con l'improbabile obiettivo di riportare in Italia la Gioconda sono stati visualizzati quasi 5 milioni di volte. Poi si è svelato

che era un riuscitissimo spot per la Citroen C3 Picasso, edizione Monnalisa. Cosa le piace invece di francese?

[dopo un lungo silenzio]. Formaggi e rasoi.

Quindi non le chiedo se le piace e cosa pensa dello Champagne.

Ecco, meglio!

Lei cucina?

Giammai. Quando ho fame mi siedo e aspetto.

Cosa pensa della diffusione dei nuovi stili alimentari, ad esempio quello vegano?

Mode datate, un po' come i jeans strappati o come quelle che girano con le bottigliette d'acqua...
Le uniche persone vegane che ho frequentato sono per lo più giovani donne vittime delle mode.

E in che circostanza le ha incontrate, queste vegane?

Che domande. Nell'esercizio della mia poligamia intensiva.

In Italia è in grande crescita anche lo street food: le capita di mangiare "in strada"?

No. Preferisco la cucina di casa, quella di Sabrina (Colle – ndr), ma viaggiando molto mangio spesso nei ristoranti.

E allora abbozziamo una Guida Sgarbiana: chef e ristoranti d'Italia 2017.

Mi sento fratello con Vissani, perché è bravo e politicamente scorretto quindi tenuto sempre un po' da parte. **Uno dei miei ristoranti preferiti è senz'altro La Crepa, a Isola Dovarese: meraviglioso, sembra fermo agli anni '50.** Mi piace molto L'Ambasciata a Quistello, più sofisticato e fortunatamente non ancora arrivato alla dimensione di Università o con "chef priori", come L'Osteria Franciscana per intenderci. E comunque il rettore di ogni università è Gualtiero Marchesi. Non può certo restare fuori il San Domenico di Imola e le dico anche che rimpiango il Trigabolo di Argenta. Poi c'è il mio amico travolto dalla figa, Fulvio Pierangelini, che a Salemi volli in Giunta come Assessore alle Mani in Pasta insieme a Davide Paolini Assessore al Gusto e Disgusto. Continuando il giro c'è Ciccio Sultano, Ragusa. In Calabria uno che ha degli ottimi peperoni fritti oltre che funghi formidabili è Barbieri, ad Altomonte; benché sia più bravo si considera meno rinomato di quei due di Castrovillari...

E il vino? Nessuna preferenza?

Solo il Lambrusco. Quando viaggio in tutte le altre zone di produzione assaggio i vini del luogo, ma solo per cercarne il collegamento con il territorio. Anni fa feci la pubblicità per la birra, La birra non ha bisogno di Sgarbi, ma in realtà amo e bevo solo Lambrusco.

a cura di Dario Pettinelli