Camillo Langone

Bengodi

I piaceri dell'autarchia



Marsilio

Gli specchi Marsilio

Bengodi è uno stile di vita, non solo di mangiare e bere. Grazie a questo libro il gentiluomo italiano (e la sua gentildonna, chiaro) può scoprire cibi, bevande, vestiti e vizi che gli diano contemporaneamente identità e piacere. Molto piacere. Dal Barolo chinato allo strolghino, dal violino di capra alla Vernaccia di Oristano, dal caviale bresciano al sigaro toscano, dalla Passerina (intesa come vino) al Pecorino (un altro bianco eccellente), dalla Fortana alla giacca maremmana, dal tabarro all'Assenzio, però quello vero e quindi senza sapore di anice, l'Italia dei sensi viene raccontata all'insegna dell'indipendenza culturale e della scorrettezza politica. Il lettore viene messo in guardia dai fenomeni più pestilenziali: il panino formaggio e prosciutto, la birra in lattina, la pizza a domicilio, e poi il kebab, il cuscus, la barrique... E per passare subito dalla teoria alla pratica, tutti gli indirizzi dove trovare gli ingredienti per vivere un patriottismo gaudente.

CAMILLO LANGONE vive a Parma dopo avere abitato a Vicenza, Verona, Caserta, Viterbo, Pisa, Bologna, Reggio Emilia, Trani. Scrive sul «Foglio» (sulle cui pagine ha inventato la figura del critico liturgico) e su «Libero», occupandosi in particolar modo di letteratura, architettura, arte contemporanea, enogastronomia, religione. Sugli ultimi due argomenti ha pubblicato sette libri, otto con questo.



foto di Elena Fontana

Bombino spumante

Quando sento la parola "bollicine" la mia mano è attratta dal revolver che non ho e che vorrei avere e che forse, vista la mia iracondia, è meglio non abbia. Spumante: per secoli il vino spumeggiante nel bicchiere scintillante si è chiamato spumante e adesso, dopo milioni di ettolitri colpevoli, acidi e addizionati, i gatti e le volpi dell'industria enologica hanno pensato bene di sostituire la parola sputtanata con una parola vergine, "bollicine", risultando più rapido ed economico agire sul vocabolario piuttosto che sulle cose. Difficile, fare il vino buono. Facile, etichettarlo in modo accattivante. In questo modo i più puzzolenti chardonnay di Franciacorta e Trentino stanno vivendo una seconda, trionfale giovinezza. Dalla ridenominazione sembrano trarre giovamento finanche le pozioni dell'Oltrepò Pavese e quando dico Oltrepò Pavese non ritengo sia il caso di aggiungere nulla. Quindi un bevitore apota (per dirla alla maniera di Prezzolini), un vero signore che voglia bere ma che non vuole gliela diano a bere, quale bottiglia deve stappare? La Riserva Nobile (uva bombino in purezza) dell'azienda D'Araprì di San Severo. La cittadina pugliese non è nota per la qualità dei suoi vini, ed è un peccato e un'ingiustizia (meno male che a raddrizzare i torti ci penso io). Il sanseverese Andrea Pazienza ha lasciato una

poesiola patriottica (*Oh San Severo / la città del mio pensiero / dove prospera la vite / e l'inverno è alquanto mite*) ma sono molto più celebri i fumetti in cui anziché il Bacco indigeno ha magnificato la droga alloctona che infine l'ha ucciso. I migliori testimoni del Bombino spumante sono quindi i suoi produttori. Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore, i tre soci che uniti in acrostico formano D'Araprì, hanno saputo inventare una tradizione (nell'Italia contemporanea le tradizioni spesso si dilapidano, a volte si proseguono, rarissimamente si inaugurano). Non potendo campare di rendita geografica hanno dovuto metterci del proprio ovvero costanza e competenza. Il Riserva Nobile D'Araprì, che ha tutti gli stilemi del prestigio (millesimato, metodo classico), è uno dei pochissimi spumanti italiani da uva autoctona (il bombino è tipico del versante adriatico centro-meridionale) e quindi uno dei pochissimi che non scimmiottano lo champagne. Non a caso l'ho trovato in mescita al Tabarro di Parma, vineria di ricerca se ne esiste una.

D'Araprì, San Severo (Foggia) – www.darapri.it

Identità e piacere

No, questo non è un libro sulle tradizioni. Non sulle tradizioni mangerecce e nemmeno su quelle enologiche o vestimentarie o affini. Il vocabolo "tradizione" è da tempo indigesto: quando mi dicono che in un determinato locale fanno cucina tradizionale già annuso la trattoriaccia sporca dove primi e secondi sono pieni di sale e i dolci di zucchero, insomma cibo pesante e camerieri con padelle sulla camicia bianca. Ecco, in tanti anni di abuso la nobile parola, cara ai miei maestri Gómez-Dávila, Pasolini, Scruton, è degradata al punto da diventare sinonimo di grevità e sciatteria. Se un vino viene definito tradizionale significa che tende all'aceto e se un barbiere merita lo stesso aggettivo vuol dire che ha circa ottant'anni, rasoi arrugginiti a rischio tetano e poltrone sfondate. No, *Bengodi* non parla di cose di ieri perché il posto di ciò che ha un passato e non un presente e un futuro è il cimitero, non queste pagine. Ho molte perversioni ma non la necrofilia.

No, questo non è un libro sul *Made in Italy* perché il *Made in Italy* è ormai una retorica da convegni e uffici stampa, materiale per giornalisti a cui basta una cena gratis, ma che dico una cena, un buffet, per entusiasmarsi di un qualsivoglia prodotto. È dicitura per etichette truffaldine (quanto *Made in Italy* è in realtà *Made in China*?) o troppo

ottimiste (quanto *Made in Italy* di italiano ha solo il 10-20% delle lavorazioni?). E poi bisogna considerare l'esistenza di un *Made in Italy* realizzato al 100% entro i confini nazionali però dai cinesi di Prato e San Giuseppe Vesuviano, e allora io preferisco il *Made in Sao Tomé e Principe* del maestro del cacao Claudio Corallo, un pezzo di genio fiorentino in Africa. Pessoa considerava come sua patria la lingua portoghese, io la lingua italiana, ovunque essa si parli.

No, questo non è un libro sui prodotti doc, dop, docg, igt, avviluppati da normative dai costi altissimi e dal bassissimo impatto sulla qualità che, anzi, spesso viene livellata, mediocrizzata, soffocata dalla burocrazia agli ordini di Bruxelles e al servizio della grande industria. Che i consorzi si fottano. Credo con San Paolo che lo spirito vivifichi mentre la lettera (ovvero leggi, regolamenti, circolari) uccida. Dove arrivano asl e avvocati, *Bengodi* se ne va.

No, questo libro non è tantomeno una guida sui ristoranti o sui vini, sapete, quei volumi massicci che andavano di moda negli anni Novanta con i voti, i ventesimi, i centesimi, i millesimi e i milionesimi. Bei tempi, certo, quando passeggiando per l'Italia si incontravano quasi solo italiani, quando ascoltavo i Guns N' Roses, gli Smashing Pumpkins, David Sylvian... Sembra passato un secolo e infatti è passato un millennio.

No, questo non è un seguito al buono-pulito-giusto di Carlo Petrini, grande amico dei formaggi e dei salumi nostrani quanto nemico dell'idioma indigeno con i suoi Slow Food, Cheese, Slow Fish... Junger mi ha insegnato che una determinata lingua è la chiave per scoprire i tesori e i misteri di un determinato mondo, quindi se ti ostini a usare l'inglese internazionale al massimo puoi scoprire i tesori e i misteri degli aeroporti. Con tutta la sua filosofia, peraltro nient'affatto disprezzabile, e nonostante la sua seriosità, l'Uomo di Bra è un monomaniaco del cibo tanto quanto i

blogger gastronomici più frivoli e i loro commentatori più sfigati. Tutti minorati sensoriali che, mi dispiace per loro, dispongono solo del gusto mentre la vista, il tatto, l'udito e l'odorato devono averli persi a forza di scrivere di cuochi, ristoranti e ricette. Atteggiarsi a gourmet per vent'anni di seguito e non interessarsi mai ad altro e non guardare mai al di là del proprio piatto: ma come si fa? Non ci si annoia a morte?

Dopo questo elenco montaliano di negazioni ("ciò che non siamo, ciò che non vogliamo"...) mi corre l'obbligo di dire che cosa è, che cosa vorrei fosse *Bengodi*. È uno stile di vita, non solo di mangiare e bere. Per quale ragione uno dovrebbe cibarsi di pasta sopraffina o libare un eccelso Barolo chinato e subito dopo precipitare nel girone Ikea o nel girone Zara? Per risparmiare? Cerchiamo di ragionare, ogni tanto. Il mio tabarro di sartoria può darsi pure che costi cinque cappotti di catena, in compenso dura dieci volte tanto. Chi ha fatto l'affare migliore? Senza contare che mi risparmia sciarpa e guanti, che è molto più caldo e infinitamente più bello. Inoltre è mio, è solo mio, tagliato sulla mia persona e capace di esprimere ciò che sono e ciò che penso. Quando nelle sere brumose di Parma esco intabarrato nemmeno il turista più stolido, quello per il quale risulto un'apparizione sensazionale, da immortalare col telefonino, potrebbe immaginarmi astemio o vegetariano: si capisce lontano un miglio che sto cercando un'osteria per rifornirmi di Lambrusco e di strolghino. Il tabarro mi rende fino in fondo me stesso e quindi unico. *Bengodi*, a pensarci bene, è un catalogo di possessi esclusivi; perciò se voi pensate che l'esclusività risieda in una borsa Louis Vuitton forse dovreste leggere altro. Ma perché usare nel sottotitolo e nel testo l'insolita parola "autarchia"? Personalmente considero Benito Mussolini e Nanni Moretti gli ultimi due famosi frequentatori del termine, maestri di

nulla. Io intendo l'autarchia come autosufficienza, indipendenza innanzitutto culturale, che invece per il resto bisogna essere un tantino flessibili (per esempio per confezionarmi l'italianissimo Negroni non posso che usare l'inglesissimo gin). Il mio riferimento è semmai il sommo antropologo René Girard: «La preferenza che le culture hanno per se stesse dev'essere mantenuta a ogni costo. Essa coincide con l'identità, l'autonomia, l'esistenza medesima di tali culture.» Forse però la sto facendo troppo lunga e pesante, al posto dei pensatori difficili dovrei citare Boccaccio che di *Bengodi* è il vero inventore. E in lui l'accezione è zero filosofica e molto godereccia. Allora, compiendo quello sforzo di sintesi che accidioso come sono mi ero ripromesso di evitare, definisco il presente *Bengodi* il libro grazie al quale il gentiluomo italiano (e la sua gentildonna, chiaro) può scoprire cibi, bevande, vestiti e vizi che gli diano contemporaneamente identità e piacere.