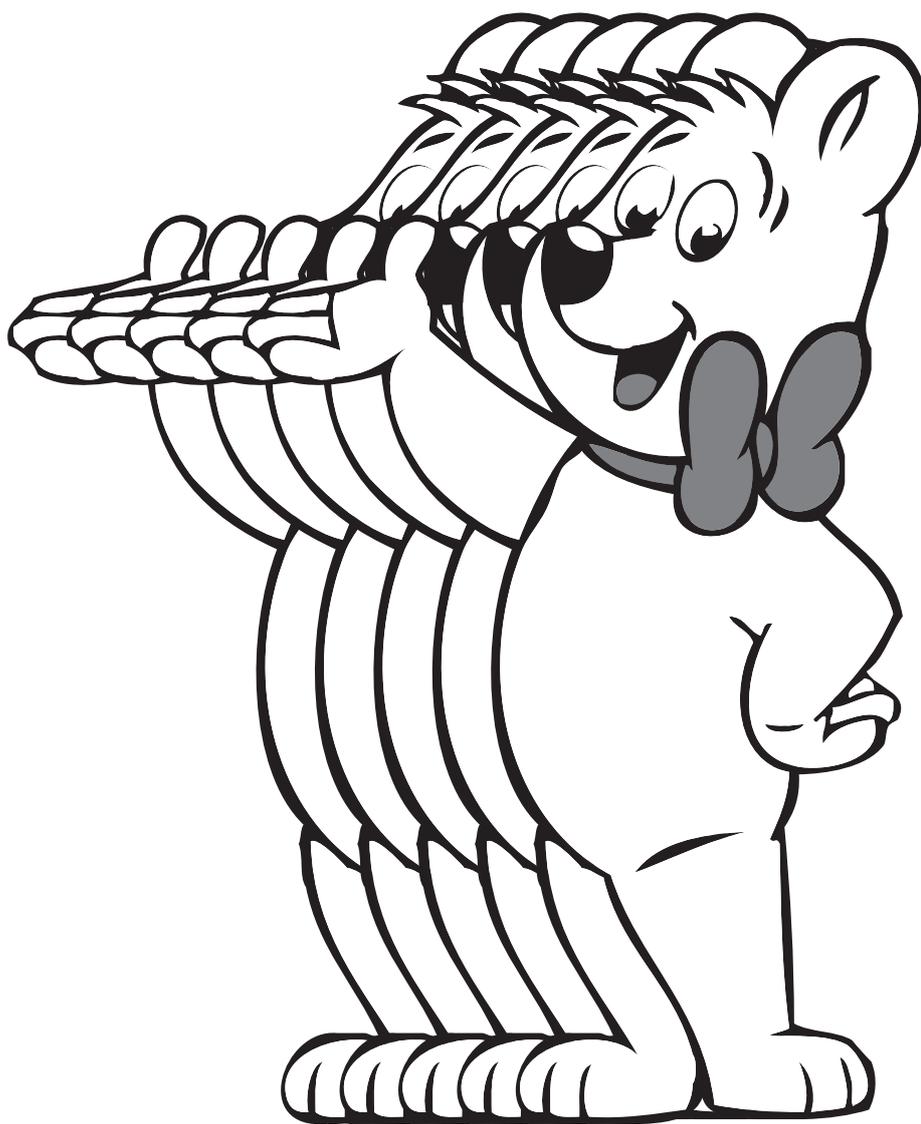


# Chef

Un progetto The Blank Contemporary Art - #1 - Diego Marcon



Chef #1: Diego Marcon

A cura di: Valentina Gervasoni  
Progetto grafico: Studio Temp, Bergamo  
Ufficio stampa: Letizia Ferrari

Publicato in occasione di  
"The Blank Kitchen: a pranzo con Diego Marcon.  
In collaborazione con Federico Chiari"  
A cura di Stefano Raimondi e Valentina Gervasoni  
Un progetto The Blank Contemporary Art

# Alle elementari facevo il tempo pieno ma a pranzo in mensa, mai.

La nonna abitava a pochi passi dalla scuola. Preparava la pasta col ragù quasi ogni giorno: venerdì gnocchi o trota sbollentata, perché “è di magro”. Da qualche anno, la nonna ha scoperto un’intolleranza al glutine. Qualche volta vado a trovarla io.

La mamma ci premiava solo la domenica, o a Natale, ma i complimenti di papà, alla cuoca, suonavano sempre uguali, in memoria di una qualsiasi cena infrasettimanale, sottoforma di domanda retorica: Star, tutto il sapore di casa mia? ...Slogan d’insalate in busta, di minestroni surgelati, di affettati confezionati e, ovviamente, di sughi pronti e brodini. Oggi, i nudolini della Star sono una bella definizione del mio lessico familiare.

“Una sera d’inverno, appena rincasato, mia madre accorgendosi che avevo freddo, mi propose di prendere, contro la mia abitudine, un po’ di tè. Dapprima rifiutai, poi, non so perché, mutai parere. Mandò a prendere uno di quei dolci corti e paffuti, chiamati *madeleines*, che sembrano lo stampo della valva scanalata di una conchiglia di San Giacomo. E poco dopo, sentendomi triste per la giornata cupa e la prospettiva di un domani doloroso, portai macchinalmente alle labbra un cucchiaino del tè nel quale avevo lasciato inzuppare un pezzetto della *madeleines*. Ma appena la sorsata mescolata alle briciole del pasticcino toccò il mio palato, trasalii, attento al fenomeno straordinario che si svolgeva in me. Un delizioso piacere m’aveva invaso, isolato, senza nozione di causa. E subito, m’aveva reso

indifferenti le vicissitudini, inoffensivi i rovesci, illusoria la brevità della vita... non mi sentivo più mediocre, contingente, mortale. Da dove m’era potuta venire quella gioia violenta? Sentivo che era connessa col gusto del tè e della *madeleines*. Ma lo superava infinitamente, non doveva essere della stessa natura. [...] Depongo la tazza e mi volgo al mio spirito. [...] All’improvviso il ricordo è davanti a me. Il gusto era quello del pezzetto di *madeleines* che a Combray, la domenica mattina, quando andavo a darle il buongiorno in camera sua, zia Leonia mi offriva dopo averlo inzuppato nel suo infuso di tè o di tiglio.”<sup>1</sup>

La nonna è estremamente sensibile al giudizio degli altri, quasi in forma patologica. Per lei è sempre stato importante avere qualcosa di pronto da servire agli ospiti per fare bella impressione, evitando invece qualche altra cibaria più scadente e di cui vergognarsi.

Le buste per lei sono qualcosa di “eccezionale” perché l’affettato è un po’ caro, le buste restano nel frigo a lungo quindi le tiene da parte per le occasioni un po’ speciali, per mangiare qualcosa di buono... Per esempio, quando vado a trovarla io.

# Ricettario

## A

Antipasto:  
**BOOSTE ©**

Ingredienti per 6 persone

1 busta di prosciutto crudo  
1 busta di prosciutto cotto  
1 busta di mortadella  
1 confezione di pane in cassetta  
1 confezione di sottilette  
salse a piacere

Preparazione:

Per preparare le **BOOSTE ©**, procuratevi innanzitutto delle buste di affettato a piacimento (nella nostra ricetta abbiamo scelto prosciutto crudo, prosciutto cotto e mortadella), una confezione di pane in cassetta e delle sottilette. Iniziate aprendo le buste di affettato, avendo cura di lasciare uno dei quattro lati della pellicola di protezione incollato al vassoio; con un paio di forbici, ritagliate poi la pellicola di protezione come più vi aggrada, in modo da ottenere dei simpatici pattern decorativi. Aprite dunque la confezione di pane in cassetta e la confezione di sottilette, disponendo infine il tutto su di un tavolo assieme alle salse.

## B

Primo piatto:  
**TURBONARA ™**

Ingredienti per 6 persone

4 manciate di patatine fritte surgelate  
4 uova  
500gr di spaghetti  
12 Pringles gusto paprika  
Olio per frittura  
Sale, pepe, paprika

Preparazione

Sminuzzate le patatine ancora surgelate in modo da ottenere dei piccoli tocchetti che farete friggere in olio per frittura ben caldo. Una volta che le patatine appaiono dorate, scolatele e asciugatele con dello Scottex. Portate ad ebollizione una pentola di acqua salata

e mettete a cuocere gli spaghetti. Nel frattempo, sbattete le uova in una ciotola, in modo da ottenere una crema omogenea.

Una volta cotti gli spaghetti, scolateli e rimetteteli nella pentola aggiungendo l'uovo sbattuto a fuoco spento: a questo punto l'uovo dovrebbe cuocersi con il calore residuo e amalgamarsi senza formare grumi.

Aggiungete infine le patatine fritte, il pepe e la paprika e, una volta divise le porzioni nei piatti, garnite con le Pringles sminuzzate.

## C

Secondo piatto:  
**PESCE FINTO®**

Ingredienti per 6 persone

500gr di tonno in scatola all'olio d'oliva  
2 uova  
pane grattugiato  
mix di formaggi grattugiati  
prezzemolo  
maionese

Preparazione

Sbattete le uova in una ciotola fino ad ottenere una crema omogenea. Scolate l'olio dalle scatolette di tonno e, con una forchetta, sminuzzate quest'ultimo all'interno di una terrina capiente. Quando il tonno è ben sminuzzato, aggiungetevi il pane grattugiato e il mix di formaggi in egual quantità, le uova e il prezzemolo ed impastate con le mani fino a ottenere un impasto compatto. Stendete l'impasto così ottenuto su di un tagliere e dategli forma oblunga (potete anche cercare di ottenere la forma di pesce dalla quale prende il nome la ricetta). Avvolgete poi il composto in un panno e legate il tutto con dello spago.

Portate a ebollizione una pentola d'acqua, immergete il **PESCE FINTO®** al suo interno - avendo cura che sia completamente immerso nell'acqua - e lasciate bollire per 15 minuti.

Una volta cotto, estraete il polpettone dall'acqua, toglietelo dal panno e adagiatelo su di un piatto. Con la punta di un coltello decorate a questo punto il vostro pesce finto, disegnando bocca, occhi e squame. Lasciate poi raffreddare in frigo per almeno 6 ore. Servite tagliandolo a fette, guarnendo con maionese, un rametto di prezzemolo e una spruzzata di limone.

## D

Frutta:

**PETIT BATEAU®**

Ingredienti per 6 persone

Frutta a piacere

1 limone

Tè solubile Ristora al limone o alla pesca

3 ovetti Kinder

Preparazione

Tagliate la frutta che più amate a pezzettini e mescolatela assieme al succo del limone in una grossa terrina. Aggiungete – a seconda dei gusti – 3 cucchiaini di Tè solubile Ristora al limone o alla pesca, continuando a mescolare. Aprite in due gli ovetti Kinder e disponetene le metà su di un piatto. Servite infine la macedonia all'interno dell'ovetto, utilizzandolo come gustosa coppetta. A piacere, guarnire le piccole barchette di frutta con delle bandierine di diverse nazioni.

---

## E

Dessert:

**TI CHE TI GA I TAGADÀ™**

Ingredienti per 6 persone

30 cl di panna liquida

130 gr di caramelle Tagadà Haribo

2 fogli di gelatina

1 vaschetta di gelato alla vaniglia

o al limone

Preparazione

In un pentolino, fate scaldare a fuoco dolce la panna assieme alle caramelle Tagadà. Una volta che saranno completamente sciolte nella panna, aggiungete al composto i due fogli di gelatina e portate ad ebollizione. Versate quindi il preparato dentro a delle tazzine e lasciatele raffreddare in frigo per 4 ore. Servite i **TI CHE TI GA I TAGADÀ™** freddi, guarnendo ognuno di loro con una pallina di gelato alla vaniglia o al limone, e delle caramelle Haribo Tagadà.

---

## F

Cocktail:

**RAVERMEISTER ©**

Ingredienti per 6 persone

1 bottiglia di Jägermeister

3 Red Bull da 25cl

In un bicchiere da cocktail, versate mezza lattina di Red Bull e un bicchierino da amaro di Jägermeister. Mescolate e bevete ghiacciato.

---

## G

Sfizzietto:

**BALLOONEY™**

Ingredienti per 6 persone

6 fiale di ricarica iSi per sifone da panna montata

6 palloncini colorati

1 cracker N2O

Preparazione

Inserite una fiala di protossido di azoto iSi nel cracker N2O e avvitatelo fino a forarne la punta. Infilate la bocca di un palloncino sul cracker, avendo cura di posizionarlo sul lato dell'apertura. Svitare il cracker N2O dolcemente, così da riempire il palloncino di gas. Estraiete quindi la bocca del palloncino dal cracker, facendo attenzione a non disperdere il protossido di azoto nell'ambiente. Portare infine il palloncino alla bocca e ispirate ed espirate per circa 30 secondi.

---

# Primi elementi per un manifesto della cucina Neofolk

Settembre 2014

Mentre Eataly si appropria indebitamente della nostra tradizione culinaria rendendola brand - è il brand la nostra tradizione culinaria!

Mentre Naturasì fa dei prodotti genuini della nostra terra un supermercato - è il supermercato la nostra terra!

Mentre uno stuolo di individui ogni sera gira mezz'ora correndo - siamo noi tutti a correre in giro!

C'è qualcuno che si rifocilla sotto la luce dei distributori automatici; che soarseggia una bevanda gassata a lato di una camionabile in cui una macchinetta di snacks diffonde il suo irriducibile ronzio; che campeggia in un parcheggio dell'Europin adornato a festa da lattine lucenti e confezioni di plastica colorata.

Mamma! Non ti arrabbiare se la tua torta è buona "che sembra comperata"! Questo è il complimento più dolce che tuo figlio possa farti.

Mamma! Non ti vergognare delle buste di affettato che tieni pronte in frigo per l'ospite inatteso! In loro ritroverai la sofficezza del tuo cuore.

Mamma! Non riconoscere nel verde il colore della natura! È quello del rigetto del bambino, che prima ancora di saper pronunciare "pancia" sa bene cosa sono i dolori di stomaco.

Mamma! Non ti preoccupar più di essere triste! Chi ride è una menzogna che culmina nel viso.

Tra le macerie dell'Impero, come fuochi fatui brillano di una luce fioca e triste nuovi trend volgari, che si promettono di ristabilire il buono e il giusto tanto in corpo quanto nello spirito. Ma un attento viandante sa

riconoscere i miraggi ed evitarli con cura: sotto una palma che gocciola acqua di cocco sa ancora vedere la lattina di Coca Cola.

Non sappiamo nemmeno che forma abbia un orto!

Gli orti non esistono.

Non sappiamo nemmeno cosa sia una fattoria!

Le fattorie non esistono.

Non sappiamo nemmeno dove sia la campagna!

Le campagne non esistono.

Sulla cima della collina, domina ancora il supermercato. Il paesaggio gastronomico che si schiude allo sguardo non possiede neanche una smilza carota: scatolette, tubetti, chiusure salvafreschezza, confezioni famiglia e monouso.

Mamma! È il Mars l'alimento della nostra quotidianità! La Kinder Fetta al Latte! Gli Yonkers!

La materia prima, quella derivata e raffinata.

Mamma! Nell'alienazione totale in cui ronziamo come mosche, non è l'odore della terra che guida la nostra traiettoria, né il viola della melanzana! Ma le etichette della carne in scatola, del formaggio spalmabile, dei bon bon a forma di puffo che fluttuano tutt'attorno come tappeti volanti.

La cucina Neofolk si oppone alla reificazione della nostra tradizione culinaria, trasformata in oggetto di consumo di lusso.

La cucina Neofolk se ne riappropria, sbarazzandosi della feticizzazione dello slow food e del chilometro zero. Riscoprire i sapori della nostra contemporaneità: Pringles, Fonzie, Mars, Twix, Haribo, Sottilette, Cordon Bleu, Sofficini; tutto è buono come mattone per edificare nuove ed esaltanti leccornie.

Questa è cucina Neofolk. Cucina del nostro reale, dissolto in una tazza come tè solubile.

Mamma! Non aver paura di piangere perché in frigo non restano che alcune sottilette, del pane in cassetta e un po' di salsa tonnata a far da cena!

Noi ti guardiamo e sei bella come la Madonna che accarezza la fronte del Cristo morto.

