

Un viaggio a Eataly di Alessandro Marengo

Conosco Roby dal tempo della scuola. Adesso lui è quasi famoso, almeno in Piemonte, e non si dimentica degli amici anche nella buona sorte. Adesso è diventato *Bertu di Lilu*, un figuro dal brutto carattere che suona la chitarra nella “scelta orchestra” dei Trelilu.

Uscendo il nuovo CD e presentando questo CD in una sala di Eataly, Berto mi ha invitato come amico (ufficialmente come giornalista) alla presentazione ed alla relativa cena.

La storia comincia con un corvo nero, grande come tutti i corvi. Se ne stava appollaiato sul gard-rail della rotonda adiacente al casello dell’autostrada di Mondovì.

Hanno costruito un enorme centro commerciale, lo svincolo, le rotonde, i muretti, i canali: tutto nuovo, tutto cemento, asfalto e metallo zincato. Lampioni arancioni e cartelli stradali. Non c’è un pezzo di terra libera a pagarlo, e se c’è è pieno di rumenta, o di praticelli esotici.

Il corvo guarda tutto questo e continua a sorprendersi. Scrolla la testa e sorride: pare impossibile uno scempio del genere. Spicca un breve volo e si posa al centro della carreggiata. Cammina ponderoso: è l’unico padrone del luogo. Prima che arrivi un camion è saltato al centro della rotonda e da lì domina. Sta pensando che gli umani sono strani, che suo bisnonno gli raccontava di quando quella pianura era di mais, di grano, di erba medica. Erano tempi durissimi per i corvi, erano mal visti. Poi è cambiato tutto e i campi di mais sono stati confinati. Gli umani preferiscono l’asfalto e il cemento, e le luci arancioni. Ed è meglio anche per i corvi: mai stati meglio, mai prolificato così bene. C’è rumenta dappertutto e quindi c’è da mangiare.

Finalmente è arrivato anche Roby e io ho smesso di fare il moralista immerso nella testa di un corvo che cominciava a guardarmi con sospetto.

Viaggeremo con Franco, che suona il contrabbasso. Lo strumento necessita di una station-wagon. Poi c’è la chitarra di Roby, tutta l’attrezzatura e il materiale promozionale. In definitiva ci stipiamo dentro, di modo che posso sentirmi per un attimo un vero artista vagante, anche se non faccio parte della compagine.

Eataly è un supermercato con carrelli e casse e commesse e luci. C’è di tutto, ma è tutta roba *buona, pulita e giusta*. È il risultato dell’accoppiamento tra Slow Food e l’Ikea. Le signore bene di Torino (ma anche solo le persone comuni) vagano alla ricerca del prodotto sopraffino, di nicchia, all’antica, originale. Noi abbiamo fretta, e saliamo al piano di sopra, dove ci sarà conferenza stampa e cena.

Al piano si sopra c’è la cosa che più mi ha toccato di Eataly: in queste strutture, oggi così lustre, colorate, alla moda, rasserenanti, un tempo lavorava la Carpano, produttrice di liquori e vermouth.

I corridoi e alcune sale, alcuni laboratori sono stati lasciati così com’erano, da quando la Carpano è stata liquidata e trasferita a Milano. Ci sono serbatoi di rame, valvole e tubi, caldaie a pressione. Mi colpiscono i particolari: il pavimento di gres, l’impianto elettrico antideflagrante, la vetreria di laboratorio nell’armadio di vetro, esposta a celebrare il passato. Questo posto assomiglia maledettamente alla fabbrica nella quale lavoravo io fino a qualche tempo fa, e che ora sta crollando.

La conferenza stampa è divertente: i Lilu sanno intrattenere e scherzare. Ne suonano anche un paio. Chiacchiero con un paio di conoscenze, poi in un attimo è ora di cena.

La sala da pranzo è un ampio locale suddiviso da tendaggi. C’è una struttura in carpenteria metallica, una trave a “doppio T” imbullonata, una grande vetrata che mostra le luci di Torino. Io ci sento la memoria della città nebbiosa e industriale degli anni ’60 e ’70. Ora è ristorante: una signorina *comi* ci fa accomodare agli ampi tavoli tondi. Le signore sfoggiano toelettes, come forse facevano solo nei romanzi romantici per fanciulle di fine ottocento. I signori sono più sbracati, ma sono tutti abilissimi a far roteare i bicchieri sottilissimi.

Serata polenta, in onore di un mulino di Cossano Belbo che macina un chicco alla volta facendo piano per non disturbare troppo il seme.

Mangiamo polenta e baccalà, polenta e spezzatino, polenta e formaggio, polenta e marmellata, biscotti di polenta. Beviamo spumantino, nebbiolo e moscato. Al mio fianco un distributore di musica, ex imprenditore edile, mi spiega tutto della vita e della morte. È interessante il tipo: basta dirgli un soggetto che lui subito risponde con una delle seguenti possibilità: A) l'ha fatto lui B) l'ha fatto fare C) ne ha seguito la progettazione/costruzione D) conosce benissimo quel tipo lì che lo ha fatto. Inoltre ha una competenza estrema di sociologia ("Vedi qui, in questa sala, ci sono due tipi di persone: quelle della Torino bene e gli altri". "E come si distinguono?" "Eh, così, si distinguono..."). E come se non bastasse è un raffinato gastronomo ed enologo. Rotea benissimo il bicchiere, fa boccuccia mentre sorbisce quel nebbiolo ordinario, assaggia in punta di forchetta i piatti, illustrandomi tutto. Alla fine mi spiega anche la polenta, cos'è, come si fa. Sono sul punto di dirgli che io la polenta me la faccio, che la porto al mulino a macinare, poi, eroicamente, desisto.

Alla mia sinistra c'è una madama quarantenne in gran spolvero. Mostrerebbe un po' il seno, ma non ne ha. Pallida, quasi esangue. Lei, da buona madre, cucina spesso la *pòlenta* per i figli, gliela taglia a cubetti e la condisce col pomodoro e i piccoli la mangiano, convinti che sia pasta. "Ah, e quanti anni anno i bimbi?" (le chiedo). Dodici e undici. Ma come, penso, non riconoscono la polenta dalla pasta? In quella famiglia ha problemi la madre o hanno problemi i figli. In ogni caso non riesco a immaginarmela ai fornelli. A fare la spesa sì, a scegliere questo e quello perché fa più bene, ma a cucinare no. Anche perché cucinare è rendere edibile una cosa che non lo sarebbe (o lo sarebbe con difficoltà) e invece questa madama cucina scegliendo, disponendo, impiattando, guarnendo; una cucina di gerundi che finisce per dare una immagine fantastica del mondo ai bambini.

Un altro signore dice che non sopporta i ceci: sanno troppo di mare. Me lo faccio ripetere, ma è proprio così: sanno di mare. Sto per ridere, sto per chiedergli se si sente bene. Poi mi taccio: sono pur sempre ospite. Quindi educazione, misura. Registro tutto e taccio.

Ho visto che i commensali hanno pagato 40 euro per questa cena che mi è stata gentilmente offerta. Devo dire che il baccalà era buonissimo, come pure lo spezzatino (che ora ci si ostina a chiamare "bocconcini"), ma quaranta euro mi sembra una cifra sproporzionata, fatto salvo per il servizio: tanti camerieri, tanto gentili, tanto rapidi.

I Trelilu hanno suonato, sono stati applauditi. Gli ho dato una mano con gli strumenti e siamo tornati verso casa. Per la mezzanotte ero di nuovo nel parcheggio vicino al casello di Mondovì. L'aria fresca di novembre mi ha schiarito la testa, ripensavo a quel che ho visto e quel che vedo ora: qui, fino a vent'anni fa, c'erano campi di granturco, patate, fagioli. Poi c'erano i prati, la soia e non so cos'altro. C'era un canale per l'irrigazione dei campi. Non c'erano prodotti tradizionali, si mangiavano solo cose da supermercato. La polenta la si trovava come anonima fettina, negli antipasti, supporto a qualche goccia di sugo, fra *vol-au-vent* e i sorbetti al limone. Ora che abbiamo cominciato a cementificare e asfaltare i campi più belli, ora che copriamo i canali d'irrigazione con strutture prefabbricate, ora che abbiamo demolito un sistema sociale produttivo e un ecosistema ricco di animali diversi, abbiamo aperto alla rumenta e ospitiamo serenamente ratti, corvi e mosche, ora scopriamo il territorio.

Mio nonno, mio padre, hanno dovuto mangiare polenta per forza per tanto tempo. Poi le cose sono cambiate e hanno potuto scegliere di mangiare anche qualcos'altro. Adesso celebriamo la condizione in cui non si poteva scegliere come fosse una cosa bella e giusta. E intanto, gli stessi che sorbiscono, commentano, gustano, sono gli stessi danarosi signori che *esigono* uno svincolo autostradale o lo costruiscono, o lo amministrano.

Il corvo non c'era più. Chissà dove sarà andato a dormire il re indiscusso della terra che gli uomini abbandonarono.