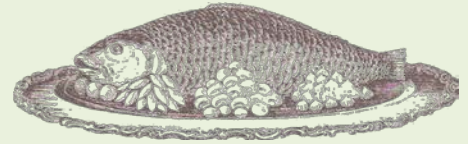




LA FRANCIA



La cucina francese è il più grande, completo e cospicuo tentativo mai fatto dall'uomo per nobilitare il cibo. Nessun altro paese del mondo ha mai investito così tanto, in sforzi sia intellettuali sia economici, nella cucina: dal continuo tentativo di migliorare le materie prime alle più complesse elucubrazioni relative al posizionamento delle vivande 'Nel piatto.

E in Francia che la "cucina", intesa come superamento della "cottura" di cibi, ha fatto più strada. Negli ultimi anni un forse eccessivo appesantimento dei piatti - rischio sempre presente nella cucina francese - aveva provocato per reazione, dentro e fuori dalla Francia, una esaltazione delle cotture rapide, semplici; ma la caduta dei quantitativi di grassi utilizzati, che è la grande novità degli ultimi anni, e un po' di sana autocritica hanno riportato le cose all'oro posto, e la Francia al suo primato indiscusso.

Uno, massimo due milioni di francesi buongustai, benestanti, informati, con una buona cultura culinaria, e un mercato attento a questo pubblico: questo è il segreto della grande cucina francese, ed è quello che sinora è mancato alle altre. E un pubblico attento che, più in provincia che a Parigi, fa e disfa la fortuna dei ristoranti. Soprattutto è egemone a livello culturale: non esiste infatti una cultura culinaria alternativa; per tutti i francesi, anche per quelli che nulla capiscono di queste cose, la loro grande cucina è una cospicua parte della storia francese, in lingua originale "la gLoire".

Più causa che effetto della grande cucina, direttamente derivata dalla diffusa cultura culinaria, è la qualità delle materie prime. A uno standard comunque elevato si sommano dei vertici, piccole produzioni di altissima qualità (soprattutto carni e volatili, ma anche verdure ecc.), inevitabile supporto dei grandi ristoranti; in più c'è una buona distribuzione di queste materie prime, per cui anche nel centro della Francia è possibile trovare per esempio pesci freschi di grande qualità, naturalmente a un prezzo conseguente. Dove però lo sforzo francese ha avuto maggior successo è nella produzione di semilavorati, prodotti intermedi per la cucina oltre che ottimi piatti naturalmente. Formaggi, senape, *patés*, "confits" e via dicendo rappresentano l'inimitabile culmine della tradizione culinaria francese. Infine nessun discorso sulla cucina francese può prescindere dai vini. Ottimi ce ne sono in tutto il mondo, ma i celeberrimi vini della Borgogna, Bordeaux e Champagne non possono essere, indiscutibilmente, comparati con nessun altro - non date credito a chi nega questo.

Distinguiamo due grandi filoni: da un lato la cucina nazionale, di Parigi, detta *haute cuisine* ma anche internazionale, quella che fu della Corte e poi della grande borghesia di tutto il mondo; e dall'altro quella regionale (Alsazia, Bretagna e Normandia, Borgogna, Sud-Ouest, Provenza) che sono le grandi regioni culinarie francesi, anche se spesso in Francia tante piccole zone vantano proprie, importanti e particolari tradizioni.

La cucina nazionale francese

Quasi tutti i nomi francesi che trovate in questo libro si riferiscono alla cucina nazionale francese, quella dei grandi ristoranti di Parigi e dei grandi alberghi di tutto il mondo, nonché dei libri e di personaggi come Careme, Brillat-Savarin e Escoffier.

Non c'è una caratteristica identificabile di questa cucina, se non quella della ricchezza e complessità: fatta per un pubblico ricco, sempre consumata collettivamente, deve appagare la vista altrettanto che il gusto, e vuole essere ammirata; ha trasformato la presentazione in arte, inventando per esempio la flambatura a tavola, davanti al commensale. Sempre attenta alle mode, è stata pronta ad acquisire, qua e là, i più disparati piatti, trasformandoli e adattandoli al gusto del proprio pubblico. L'elemento unificante di questa cucina, quello che forse più spiccatamente la differenzia dalle altre, sono le famose o famigerate salse. Nate per legare i vari componenti di un piatto, si sono evolute autonomamente fino al punto che questi componenti hanno rischiato di diventare dei semplici supporti di una salsa! ma così era perché così voleva il pubblico; attualmente, essendo la richiesta sempre più volta a piatti più leggeri, i quantitativi delle salse sono diminuiti ed esse sono tornate ad essere un delicato legame fra i vari ingredienti e un esaltatore dei sapori. Anche l'uso dei grassi, soprattutto burro e panna, che è una delle più marcate peculiarità della cucina francese, è scemato negli ultimi tempi. Per finire, l'ultima caratteristica della cucina nazionale francese, ma la prima che notiamo, è il suo costo estremamente elevato. È facile dire che, confrontata con i prezzi spesso elevati di tanti ristoranti pretenziosi dal cibo men che mediocre, questa cucina non è costosa in termini di, se così si può dire, "unità di piacere". Però ...

L'Alsazia

L'Alsazia è una delle più famose regioni gastronomiche del mondo. Le influenze francesi si sono mirabilmente amalgamate a quelle tedesche dominanti, con in più un'aggiunta di influenze ebraiche. Sostanzialmente la cucina alsaziana è molto simile a quella tedesca, ma sempre con un tocco in più che la rende superiore.

Il re dei piatti alsaziani è la *choucroute*, costituita da tagli diversi di maiale serviti su di uno zoccolo di cavolo bianco: è una variante più delicata del *Sauerkraut* tedesco. L'oca poi è molto diffusa, sia come piatto sia per utilizzarne solo delle parti, per esempio i famosi patés de foie gras di Strasburgo o i confits, e il grasso d'oca interviene in molte preparazioni. Infine salumi, insaccati, pasticci, patés ecc. hanno qui una delle loro terre di elezione. Quello che colpisce soprattutto in Alsazia è lo standard medio del cibo: pur non considerando i grandi ristoranti, è ben difficile mangiare male.

Bretagna e Normandia

La cucina più sobria che si possa trovare in Francia, si basa su lavorazioni relativamente semplici di ottime materie prime. Forse si può dire che le cucine bretoni e normanne hanno lo stesso rapporto con la dirimpettaia cucina inglese come quella alsaziana con quella tedesca: sono spesso gli stessi piatti, ma con un tocco in più che trasforma completamente i risultati.

Sono tantissimi i piatti degni di segnalazione; fra tutti le trippe. La vera gloria sono i pesci e i frutti di mare, soprattutto ostriche, capesante e aragoste. Infine le celebri *cTepes* dai mille ripieni sono un'invenzione bretona; le mele di Normandia danno il sidro e il Calvados, un bicchiere del quale tradizionalmente spezza il ricco pasto (il rito del "trou").

Sud-Ouest

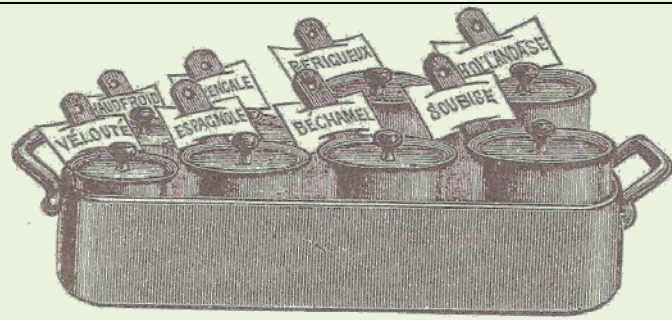
È così chiamata una grande zona compresa fra Bordeaux; le foci del Rodano e i Pirenei; sostanzialmente Guascogna, Guienna e Linguadoca. Qui si trovano alcuni dei più famosi distretti culinari di Francia, come il Périgord, con i suoi tartufi e il *foie gras*, il Tolosano con il *cassoulet*, il Béarn con la *garbure*, Bayonne con il suo prosciutto ecc.

E una cucina robusta, schietta, influenzata dai Pirenei; è anche la patria dei grandi vini di Bordeaux.

Borgogna

Se la cucina francese è la più grande del mondo, quella borgognona è la più grande di Francia. Antico ducato per secoli autonomo, la Borgogna si è fatta una reputazione non solo sulle materie prime come i manzi charolais, i volatili, i prosciutti del Morvan, le famose lumache e le animelle, ma anche in preparazioni tradizionali come la mostarda di Digione, i pani speziati, per non parlare dei vini che entrano in un'infinità di piatti. La Borgogna, con il Lionese, è la regione della Francia dove la cucina nazionale francese convive meglio con un'altrettanto cospicua cucina regionale; e di origine borgognona sono alcuni dei più grandi piatti della cucina nazionale, come il coq-au-vin, pollo cotto nel vino, o il bue alla borgognona.

E difficile trovare dei capisaldi di questa cucina. Sono troppi. Una delle caratteristiche comunque è quella di legare i piatti con il vino rosso, la cosiddetta preparazione "à la bourguignonne" (vedi *bourguignonne*), e quella "en meurette" (vedi *meurette*). Ancor più che in Alsazia, l'altissimo standard di tutti i ristoranti, anche i più modesti, è la caratteristica di questa regione, dove veramente si può mangiare benissimo spendendo poco. Infine, per comodità, inseriamo in quest'area anche Lione, poco a sud, patria di alcuni dei più grandi ristoranti di Francia e con la fama di avere il pubblico più competente; e inoltre la Bresse et Dombe, celebre per i suoi volatili.



Provenza

La cucina provenzale è ovviamente la più "italiana" delle cucine regionali francesi. È dominata da pomodoro, aglio e olio d'oliva, e un piatto chiamato *à la provençale* in genere vuol appunto dire arricchito con queste materie prime.

Il più grande piatto di questa area è la *bouillabaisse*, la più sontuosa zuppa di pesce che ci sia, da affrontare con calma e tanto tempo a disposizione. La Provenza vanta inoltre una grande tradizione di verdure; la *ratatouille* (una specie di caponata) accompagna moltissimi piatti.