

Avanguardie ai fornelli

QUIQUE DACOSTA

Una classifica internazionale, un grande risultato: quattro ristoranti spagnoli nei primi dieci. Certo, non sono io a dover dire se la lista sia o meno corretta: tutti sappiamo che la cucina, i cuochi, i ristoranti, la degustazione di un pasto sono qualcosa di puramente soggettivo e indiscutibilmente sensoriale, costruito su percezioni e gusti molto personali. Però sta di fatto che la cucina spagnola — a livello nazionale e mondiale — sta vivendo un momento unico e storico.

In Spagna si sono riunite tre generazioni di cuochi. Già si intravede una quarta, che tra meno di cinque anni tratterà linee di lavoro molto importanti e differenti. È un elemento fondamentale e forse questo rende la nostra cucina più forte e plurale di tutte.

Fra i grandi di Spagna eletti nella Top World Restaurant ci sono differenze di età di una decina d'anni, più o meno. Juan Mari Arzak ha sessant'anni, Ferran Adrià poco meno di cinquanta, Juan Roca ha poco più di quarant'anni, Aduriz poco meno. Tra tutti loro, tra tutti noi, è avvenuta una saldatura, una specie di patto, che ha finito per coinvolgere tutto il Paese, dal contadino al notaio. Abbiamo capito che la cucina d'avanguardia — la parola "molecolare" è fuorviante e non la uso volentieri — sta diventando un'icona, un modo di identificare una nazione intera e di far salire sensibilmente il Pil, che significa maggior ricchezza per tutti. Oggi, un turista su quattro viene in Spagna per il piacere del cibo. Fantastico, no? Questo non significa che non esistano invidie e gelosie. Ma quando vince Nadal, quando vince Alonso, quando vince una delle nostre squadre, è un bene per tutti, non di uno solo. Un concetto che ci hanno insegnato i nostri padri, e che per fortuna abbiamo mantenuto ben vivo.

Con l'aiuto del governo catalano e di uno sponsor intelligente abbiamo messo in piedi un progetto incredibile. La Fondazione Alicia è un istituto che si occupa di cibo a trecentosessanta gradi, dalla ricerca alla divulgazione. Qualsiasi cuoco spagnolo abbia una richiesta — approfondire la conoscenza di un ingrediente, il rapporto tra cibo e malattie o la semplice sperimentazione di nuove cotture — le porte della fondazione sono sempre aperte. Ormai arrivano cuochi, dietologi, biochimici, insegnanti da tutto il mondo!

Per questo fatico a comprendere le divisioni che squassano la cucina italiana, oggi importante, solida e forte come mai. Quando in Italia tutto il movimento della cucina d'autore remerà in una sola direzione, sarà senza dubbio il migliore del mondo.

Intanto, io, Quique Dacosta, ristorante El Poblet di Denia, paesino della regione di Valencia, 61° nella classifica stilata a Londra, vi invito a venire dalle mie parti, ad assaggiare la mia cucina, a godere del mio locale e della mia brigata. È l'unico modo che ho per mostrarvi la mia opera, farvi sentire la mia passione e il mio progetto di vita, che è la cucina che faccio e dove la faccio.

Traduzione di Fabio Galimberti

