

lettera del direttore

paco marfull

Apicius è anche un viaggio intorno al mondo, un modo per dare uno sguardo alla situazione attuale della gastronomia creativa, per attraversare con la fantasia i paesaggi più interessanti e le cucine più fantasiose. Perché senza ombra di dubbio una delle domande cruciali in questo frangente storico è: dove va la cucina? Nell'extra di questo numero (www.vandenbergedizioni.it) José Carlos Capel tenta una risposta a tale interrogativo. È stato uno dei temi latenti di Madridfusión 2010 e volevamo avere qualche spunto e suggerimento in proposito. Stiamo attraversando un periodo chiave, senz'altro un po' spiazzante ma in cui innegabilmente sono successe cose estremamente interessanti che ora vanno digerite.

Il nostro viaggio inizia con René Redzepi. Non potevamo fare diversamente, visto che è la star del momento. Visto da Javi Antoja de la Rosa, che si è recato al Noma assieme a Marcos Morán. Gli abbiamo chiesto questa collaborazione per avere nuovamente con noi l'ex direttore di questo Quaderno, abbiamo dato carta bianca a Javi Antoja affinché esponesse e disegnasse le sue impressioni sulla cucina di Redzepi, un gioco che si è trasformato in un invito a ridisegnare, con la sua personalità e con il suo stile particolare, una parte di *Apicius*. Chiude il reportage un'interessante riflessione sul fenomeno Redzepi a cura di Philippe Regol, in modo da contrapporre all'impostazione ludica di Antoja quella analitica di Regol.

Il nostro viaggio continua nel deserto, nell'oasi che i mori seppero costruire a Elche. Questa volta sotto il riflettore troviamo le verdure del deserto. Può sembrare un argomento secondario ma dà il polso di quanto sia vitale l'alta gastronomia spagnola nel suo anelito di trovare nuovi prodotti e indagarne l'utilizzo in cucina, riallacciandosi alla storia. In questo caso grazie alla collaborazione esemplare tra un botanico, Santiago Orts, e uno chef, Rodrigo de la Calle.

Continuiamo poi nel Mediterraneo, facendo rotta verso il Piemonte. Approdiamo nuovamente ad Alba con Enrico Crippa, uno dei grandi in Italia, che ci presenta una proposta avanguardista di rivalutazione della pasta. Gran tema, eterno! La cucina italiana attraversa un momento di grande vitalità: in Italia più che in qualsiasi altro luogo si è saputa conciliare la spiccata personalità della cultura gastronomica locale con l'eccellenza dei prodotti –la cui varietà e ricchezza sono probabilmente uniche al mondo– e con un elemento non meno importante: la volontà di aprirsi ad altre *movidas*.

Volevamo avvicinarci anche a un altro autore italiano particolarmente atteso, uno dei fenomeni emergenti della nuova gastronomia italiana: Davide Oldani e la sua proposta di cucina pop. È un segno dei tempi: alta gastronomia a prezzi accessibili abbinati a un taglio cosmopolita e rinnovatore.

Il nostro viaggio ci ha portato successivamente nei Paesi Baschi, con paesaggi complementari: dalla debordante natura primitiva del Monte Amboto fino alle strutture postmoderne di Frank Ghery. Finalmente in *Apicius* due grandi stelle della cucina. Niente meno che Josean Martínez Aluja e Bitor Arguinoniz. Semplicemente spettacolare, vedrete! Nel nostro periplo abbiamo toccato anche la Slovenia, un piccolo grande paese per quanto concerne la gastronomia. Siamo andati a visitare Hiša Franko, un luogo magico, la perfetta messa in scena dell'*arte di vivere*. Gli artefici sono la cuoca Ana Roš e il sommelier Valter Kramar. Una scoperta a cui teniamo molto, che dimostra come la grande cucina sia di casa in molti luoghi diversi e inattesi. In questo caso, puro *terroir* in cui la natura ben protetta della Slovenia –uno dei paesi con la maggiore coscienza ecologista del mondo– si innesta sulla solida tradizione culinaria austro-ungarica.

Per questo, come dicevamo, *Apicius* è un viaggio che ci avvicina a paesaggi e culture diverse. L'intenzione è scoprire, conquistare nuovi mondi, fantasticare, familiarizzare con nuove idee. In questo vagare appassionato abbiamo costruito 192 pagine di pura sostanza per gli amanti della gastronomia. Qui le notizie o gli articoli di agenzia non valgono a nulla. Come si misura il valore di una rivista? Beh, riempendola di contenuti autentici e proteggendone l'indipendenza. Pare facile... Però non bisogna nemmeno sovraccaricarla di pubblicità e per questo *Apicius* rispetta la norma che prevede una soglia del 10% al massimo di pagine dedicate a questo scopo. Con tale soglia, ci guadagnano tutti: lettori e inserzionisti.

Speriamo che vi piaccia... e non dimenticate di dare un'occhiata anche al sito www.vandenbergedizioni.it!