

Il volo dell’Angelo

Con la dedica a Leonardo da Vinci che s’ispirò alle labbra di una albicocca matura per la Sua enigmatica Gioconda, Angiolino Berti tocca il traguardo delle ben 130 marmellate legittimando l’attenzione del Guinness dei primati. Frutti, ortaggi e piante, e anche tanto studio e passione per celebrare il recupero di un alimento tradizionale energetico e saporito che appartiene alla gioventù e alla famiglia, e oggi arriva in tavola con formaggi, salumi, carni e persino col pesce.

...



Quando poco più di un anno fa decise hobbysticamente di cimentarsi nello sconfinato “paradiso alimentare” di marmellate, confetture, gelatine, mostarde, prodotti sott’olio allo scopo di allagare le proposte del suo ristorante “Opera, il Teatro del Gusto” non immaginava che la spirale della creatività l’avrebbe intrappolato a tal punto da “firmare” ben 128 prodotti originalissimi, d’autore e che quindi la sua “La Bottega del Gusto” sarebbe diventato in breve un “marchio” conosciuto a livello mondiale tanto da suscitare l’attenzione del Guinness dei primati.



Angiolino Berti, inesauribile cuoco-studio di Bettolle cui fra i tanti compiti gli è toccato anche certificare la nascita dei picci, la tipica pasta fatta a mano rivendicata da più località

e frutto invece di un maestro di scuola di Celle sul Rigo, al confine fra le province di Viterbo e Siena, ha preferito non rinnegare la sua premiata e tradizionale “cucina toscana” di terra e mare. Ha invece rifiutato di ascoltare le seducenti sirene della “cucina coreografica” di forte tentazione modaiola che, spesso, giustifica anche una lievitazione dei...prezzi. Così ha trasferito nel nuovo laboratorio due capisaldi del suo credo - niente surgelati e conservanti, pasta fatta in casa e dolci di giornata - allo scopo di sviluppare un filone fino ad oggi trascurato dai suoi colleghi: portare in tavola prodotti d’alta qualità di orti e giardini, alcuni raccolti a casa sua come il pepe verde o la marmellata. La marmellata di maggio, sissignori, rappresenta il trionfo del suo variegato rosaio nel quale spicca la profumatissima “rosa antica” che alla frustrante sfioritura s’immola di buon grado nella pentola con suoi petali dolci, carnosì, aromatici e dall’elevato potere nutrizionale.

Siamo dentro una galleria di prodotti più unici che rari, originalissimi, in quantità limitata tipica del grane artigianato italiano, da abbinare a carni, pesce, formaggi ma anche a salumi e dolci, come nel caso della marmellata julienne delle grosse e invitanti arance calabresi che fa della sacher di Emiliana, la cuoca-stilista di famiglia, una portata finale davvero “trionfale”.

Ma oltre una crociata in prima persona, combattuta con la forza del lavoro e non del marketing, si tratta anche di un percorso culturale e di un recupero – come dire? –

antropologico in controtendenza con la frenesia dei nuovi tempi e gli stress alimentari che ormai sono una piaga sociale, favoriti anche dalle sofisticazioni. La marmellata, per molti, è infatti il ricordo della gioventù e della famiglia, delle merende, del cestino scolastico e quello del pic nic o della gita che non si scorda mai.



Dalle prime marmellate tradizionali, con l’impiego dei frutti di stagione, è passato a quelle fusion, anche se il termine si associa al concetto di ibrido, mentre nel suo caso individua, studiandoli, gli ingredienti in grado di esaltare al massimo il prodotto che ha in mente per abbinarlo a certi alimenti. Non è un procedere a casaccio, o a zig zag, ma un percorso metodico. E’ il caso del **“Segreto di Garibaldi”** a base di finocchio napoletano, barbabietola rossa e radice amara, una “pappina rossa” (come le camicie garibaldine...) capace di esaltare le carni (anche in questo caso rosse...) ma suggerita anche col prosciutto di Praga e una gratta di rafano. Caso curioso: proprio il cibo caratteristico dell’acerrimo “nemico austriaco” ai tempi delle guerre d’indipendenza. La storia di questa marmellata “rivitalizzante” il Berti l’ha ritrovata in una novella dedicata all’arresto di Garibaldi a Sinalunga mentre cercava

notizie su un suo antenato che avrebbe partecipato al famoso Sbarco dei Mille. Il generale – ha scoperto - peccava solo col sigaro toscano, mentre a tavola mangiava pochissimo e addirittura era astemio. La sua artrosi trovava sollievo dalla misteriosa pappina rossa donatagli da un genetista scozzese mentre si trovava a guerreggiare a Montevideo, e preziosa sferzata d’energia in battaglia ma anche per sostenere la sua proverbiale galanteria grazie alla quale divenne padre di altri due figli dopo i 60 anni.

Toccato a fine del 2007 il fatidico traguardo “Quota 100” con la marmellata di Satana per via del peperoncino, subito pareggiata da quella della Bontà e dell’Angelo Custode a base di mela ranetta, pere abate e miele millefiori, bocconi paradisiaci, con un crescendo “rossiniano” il Berti ha aggiunto nei primi 5 mesi del nuovo anno altri 28 barattoli alla sua collezione, e progetta di prendersi una pausa di riflessione ma solo dopo



aver dato vita alle ultime due creazioni che gli frullano in capo da tempo, e già in via di sperimentazione. L’ultima, il *dulcis in fundo*, sarà dedicata a Leonardo, il grande artista di Vinci proclamato il genio dei geni di ogni tempo in un referendum fra i paesi della Comunità Europea.

Gli ingredienti? Angiolino Berti, come tutti i cuochi, ha i suoi piccoli segreti, ma è prevedibile che la base sarà il frutto per eccellenza di giugno, l’albicocca. L’insuperabile maestro toscano che firmò anche le nozze del secolo del rampollo degli Sforza in quel di Tortona, andava infatti matto per le albicocche fin da bambino, e le mangiava assieme al pecorino come avrebbe scoperto un novelliere che si appresta a raccontare vizi e virtù degli “storici stomaci”. Quando il padre lo mandò a Firenze per imparare il mestiere presso una bottega d’arte, Leonardo cavò dalla

sua tracolla di canapa alcune albicocche offrendone, per educazione, al suo maestro il quale da quel momento lo ribattezzò “bagoghino” nome in vernacolo del gustoso frutto tipico delle natie colline.

Vera o no questa storia, l’albicocca possiede un’energia solare simile al genio dell’artista che immaginò anche le macchine volanti, mentre probabilmente si tratta di burla tremendamente... seria quando si racconta che ritoccò la Gioconda, dandole il misterioso sorriso enigmatico, osservando con gusto le labbra carnose di un’albicocca matura.

...



L’escalation, in cifre, della creatività di **Mr.Marmelade-man**, come hanno scritto gli inglesi, è stata dunque, di 7 “uscite” nei primi 5 mesi del 2008. Si è ispirato ovviamente a prodotti stagionali, come tradizione. La marmellata, infatti, è nata per conservare gli abbondanti raccolti e gustare così i sapori tipici della primavera e dell’estate in tardo autunno e l’inverno. Sono quindi finiti in pentola, assieme a zucchero, e spesso mela (si tratta del sostituto naturale della pectina, nel rispetto delle norme di legge e che garantisce una conservazione di almeno 3 anni) gli invernali corbezzolo, mela cotogna, cavolo cappuccio, zucca, barbabietola, arancia, mela, limoni, cedri, e i primaverili fiori di mimosa, acacia e i petali delle violette del bosco e quelli della “rosa antica”. Altro filone indovinato, le marmellate celebrative, quella di San Valentino, della Festa del papà e della Donna, a base di mimosa, o quelle dei sentimenti, la Bontà e la Passione. Per quest’ultima stravaganza non ha badato a spese per far arrivare dallo Zimbabwe (ex Rhodesia) il costosissimo Maracuya.

Oltre al raro Frutto della Passione e all’ananas, ormai commerciale, sono finiti nei caratteristici barattoli di vetro anche altre prelibatezze tropicali, papaya e il mango.

Grande curiosità hanno suscitato naturalmente le marmellate preferite dei grandi della storia, nate dallo studio della loro vita e dai loro

gusti. Oltre a Garibaldi e Leonardo, si sa attraverso il Vasari che il Bronzino, grande ritrattista della Firenze rinascimentale, ghiotto di cipolla inventò la panzanella (che lasciando il posto all’arancia ha dato vita a un mix ricercatissimo, che in un negozio di Pienza va a ruba), mentre è stata una vera sorpresa vedere effigiato su un’etichetta un cattivo mangiatore come Napoleone. Condottiero infaticabile, passò alla storia della

cucina per aver inventato il cibo in scatola e i pasti irregolari. Gli piaceva però il riso che leniva i problemi del suo stomaco, e quindi il Berti ha pensato bene di dedicare al “grande corso” la confettura di riso e crema di riso.

Un sorprendente successo ha avuto anche una sorta di linea – come dire? - del marketing. **Alcune aziende gli hanno chiesto, ad esempio, un prodotto di comunicazione**, e una sua prelibata marmellata di Arancia e Limone è stata servita ufficialmente alle sfilate di moda milanesi, e regalata in un cofanetto stile Tiffany agli intervenuti. La “7 Delizie”, ovvero le sette goloserie dell’Eden, invece, gli è stata richiesta dalla Tv fiorentina (Italia7Gold) che ha pensato bene di proclamarlo ufficialmente durante una trasmissione “il campione del mondo delle marmellate”.



Originalissime anche le confetture dedicate alle due ruote, chiamate “Bici e baci” e “Moto e Baci” che esprimono la forte passione italiana (e toscana!) per questo mezzo, studiate per avere una funzione alimentare di “pronta ricarica” durante un viaggio faticoso, sotto il sole, per evitare nei trasferimenti di mettersi a tavola o ricorrere all’indigesto panino. Il bacio in questione, in questi due veri gioielli, è quello del polposo cedro italiano, che nel barattolo scintilla come uno smeraldo.

“Francamente – afferma l’Angiolino quando gli si chiede quale sia la sua marmellata più riuscita, secondo lui quella del Polo, ecologica, un inno alla natura – ogni prodotto ha una sua storia e una sua collocazione alimentare. Però non potevo immaginare che quella di cedro potesse diventare un capolavoro. Osservandola dentro la caraffa, sembra di vedere pezzi di ghiaccio verde. Mentre la preparavo, mi sconsigliavano, i miei, di mettere la menta, ma per fortuna ho difeso le mie convinzioni. E quindi quel retrogusto di freschezza crea un sapore particolare col gelato, col the, nella colazione mattutina e anche col pesce bollito”.

Come si costruisce un record?. Si tratta di inseguire un sogno, o di una costante applicazione derivante da studio, passione, volontà?.

“In fondo – semplifica il Berti – basta incrociare la frutta...”. Sembra semplice, ma non è così. “Quando mi chiedono spesso: “come hai fatto?”, rispondo che non c’è un segreto, in fondo si tratta di fare una marmellata alla volta.... Quando una cosa piace, si fa, specie quando se viene bene”. Ovvero, nessun segreto ma un filosofia di vita e di metodologia. Forse tutto è davvero facile, basta divertirsi e se hai la fortuna di scovare l’“Angelo custode”.