

Zuppe, zucche e pan di zenzero

La cucina mostruosa di Tim Burton

Francesca Rosso

Il leone verde

A Luca, che crede in me molto più di me.

Grazie a: Luca, convinto che la rosa bianca visse in un'aiuola a Cannes; Leo, che con pochi tratti disegna un mondo; Roberto per l'accudimento dialogico; Anna per i consigli acuti e pungenti; Elisa, lettrice appassionata e speriamo presto scrittrice; Matteo per i pensieri e lo swing.

Direzione editoriale: Anita Molino

Progetto grafico della copertina: Francesca Pamina Ros

Progetto grafico: Francesca Pamina Ros e Monica Cipriano

In copertina: disegno di Leonardo Malaguti;

©istockphoto.com/Stephane Debov

Disegni: Leonardo Malaguti

ISBN: 978-88-6580-028-7

© Copyright 2011, 2021

Il leone verde Edizioni

Via Santa Chiara 30 bis, Torino

Tel/fax 011 5211790

leoneverde@leoneverde.it

www.leoneverde.it

www.leggereungusto.it

Introduzione

Croisette, Festival di Cannes, una quindicina di anni fa.

Abito bianco, capelli arruffati, sguardo dritto nel piatto. Tim Burton, da solo, sta mangiando una margherita sottile e fumante nel dehors di una pizzeria. La luce è bassa ma il regista californiano romantico e dark indossa gli occhiali scuri. Ha l'aria stralunata, poetica e un po' fuori dal tempo, come un personaggio dei suoi film. Raccolgo una rosa bianca caduta sull'asfalto chissà da dove. Gliela porto. La metto sul tavolo con delicatezza. Lui sorride timidamente.

Tim Burton è già (è nato nel 1958) un mito corteggiato dalle grandi case di produzione ma anche un artista capace di conquistare un pubblico giovane, alternativo e anticonformista. Per le *major* hollywoodiane è garanzia di successo e incassi. Per la critica è un autore coraggioso, uno che non sceglie mai la via più facile e rende personale ogni dettaglio: dall'animazione "passo uno" con i *puppet* da muovere a ogni scatto (per girare 40 secondi ci vuole una settimana) all'uso di effetti speciali sempre artigianali e mai freddamente tecnici. Per gli adolescenti di ogni età è un fenomeno capace di esplorare le profondità tenebrose e oscure dell'animo. Le sue creature mostruose suscitano simpatia e tenerezza tanto quanto le stereotipate famiglie

e le società in cui vivono provocano fastidio e voglia di ribellarsi. Le sue storie incantate, sempre avvolte in atmosfere poetiche e stregate, parlano alla nostra parte fragile, ribelle, sognatrice, che lotta ogni giorno per conquistarsi un po' d'amore e di calore. Per tutti ha uno stile unico: il *Burton touch*. Sofisticato, malinconico, riconoscibile e originalissimo.

Un regista, il più oscuro e visionario, e la sua pizza, la più solare e piena di allegria.

L'immagine si imprime nella mia mente e rimane sepolta in qualche meandro del subconscio. A risvegliarla è *La fabbrica di cioccolato*, in cui il dolce principe di tutte le seduzioni palatali fa da filo conduttore a una vicenda di generosità e crudeltà irresistibili. Ma è *Alice in Wonderland*, che esplora l'uso magico del cibo, a confermare la teoria: Tim Burton ha una relazione molto speciale con ciò che si mangia. Spuntano ricordi di *Edward mani di forbice* e di *Big Fish*. Mi viene voglia di approfondire il rapporto fra il regista e l'alimentazione.

Il cibo è prima di tutto necessità biologica che ci permette di essere vivi. Ma è anche materia che seduce, dà piacere, sazia e diventa essenza di chi lo mangia. Non solo: è metafora del reale. Anzi, è il mondo esterno che entra dentro di noi come nutrimento e come sistema di valori e simboli. Il cibo è cultura, appartenenza a una società, insieme di sapienze, tradizioni, abilità e gusto, che è sempre correlato alla comunità che lo produce. Scegliere un piatto è un modo per fotografare e criticare le abitudini alimentari di una società. Mangiare è un modo di interpretare e digerire la realtà, riducendola in bocconi più piccoli e quindi più

facili da buttare giù, e assorbirla. C'è sempre il rischio di essere intolleranti o allergici. Possiamo spingerci ancora oltre: spesso il cibo ha valore simbolico o magico, per poteri, dimensioni e stravaganza.

L'obiettivo di questo libro è percorrere l'opera del regista partendo da un punto di vista molto particolare: il menù. Sulle tracce dei cibi ricorrenti e preferiti, inseguendo un'immaginaria carta dei piatti e delle bevande, scopriremo quali significati, sapori e suggestioni escono dalla cucina di Burton e quali sfumature aggiungono alla sua opera.

Entrare nei suoi film, che propongono spesso mondi capovolti, è come avventurarsi in una città uscita da *Le città invisibili* di Calvino: incontreremo architetture strampalate, colori acidi e forme organiche, morti più arzilli dei vivi, soggetti teneri e appassionati, adolescenti più sensibili degli adulti, bambini crudeli e geniali, allergici al perbenismo vuoto delle periferie con cassette tutte uguali. Ma troveremo anche piatti forti, dolci, saporiti, agrodolci, a tratti acidi, speziati e sorprendenti.

Ci lasceremo avvolgere dal rassicurante calore delle zuppe e scopriremo il lato ambiguo che si può celare in questo piatto.

Assaggeremo i valori e i simboli della carne: cosa esprime il pollo al forno e cose simboleggia il barbecue. Per non parlare dei pasticci. Ci abbandoneremo alla seduzione dei dolci e scopriremo quali significati sottintendono. Ci berremo su. Dalla limonata allo champagne, dal tè al gin. Ci avventureremo nelle macchine che producono delizie: dall'ingegnosa linea di confezionamento di *pancake*, *toast*, spremuta

d'arance e tutto quanto serve alla colazione fino alla strabiliante *Fabbrica di cioccolato*.

Cercheremo i significati simbolici del cibo: dai pop corn alla ciambella che salva il mondo in *Mars Attacks!*. E concluderemo il nostro viaggio con i cibi magici, che hanno il potere di trasformarsi o trasformare chi li consuma.

Naturalmente ogni capitolo sarà accompagnato da semplici e gustose ricette per assaporare la magia burtoniana anche con le mani, gli occhi, il naso, le papille e la pancia.



Menù

È pronta la zuppa?



VICHYSOISE

CREMA FREDDA DI PATATE E PORRI

Inventata del cuoco francese Louis Diat, quando era chef presso il Ritz-Carlton di New York, nel 1917. La zuppa ricordava allo chef i sapori dell'infanzia, e quindi si chiama *Vichyssoise* in onore alla città di Vichy, il centro più importante vicino alla cittadina in cui era nato, Montmarault, in Francia. Gli ingredienti vengono bolliti, frullati e lasciati raffreddare in frigorifero, poiché la crema *Vichyssoise* si serve fredda. Per questo è un ottimo piatto estivo.

Ingredienti (per 4 persone)

- 1 l di brodo di pollo sgrassato
- 40 g di burro
- 1 cipolla bianca
- 4 patate
- 4 porri (solo la parte bianca)
- 250 ml di latte fresco intero
- 100 ml di panna fresca
- un pizzico di noce moscata
- sale e pepe
- erba cipollina tritata

Sbucciate le patate e la cipolla. Tagliate le patate a fettine. Tritate la cipolla e affettate sottilmente i porri. Fate fondere il burro in un tegame, aggiungete la cipolla e i porri, fateli appassire per 10 minuti senza far colorare. Quando sono morbidi, aggiungete le patate e il brodo, aggiustate di sale e pepe, aggiungete un po'

di noce moscata e lasciate cuocere a fuoco medio per 30 minuti. Passate la zuppa al mixer, aggiungete il latte e la panna e lasciate raffreddare. Servite con un po' di erba cipollina.

Tempo: 10 minuti di preparazione, 40 per la cottura, 4 ore per il raffreddamento.

Consiglio: per renderla ancora più liscia e omogenea, potete passarla al setaccio.

Vino: perfetta con un bianco secco da bere giovane come il Bianco di Custoza o con un abbinamento territoriale con le note leggere e fruttate di Chardonnay o Tressalier dell'Auvergne, la zona di Vichy.



Le delizie del potere



BISCOTTI DI ZUCCA DELLA STREGA

In America, dove la festa di Halloween è molto sentita, questi gustosi biscotti vengono confezionati a forma di zucca.

Ingredienti

- 125 g di burro
- 300 g di farina
- 1 limone
- 2 cucchiaini di Marsala secco
- 1 uovo intero
- 2 tuorli
- 600 g di zucca
- 250 g di zucchero
- un pizzico di sale

Per la pasta: versate in una ciotola la farina, il burro, 150 grammi di zucchero, i due tuorli e un pizzico di sale, quindi mescolate il tutto e aggiungete l'uovo intero e il Marsala continuando a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Mettete l'impasto ottenuto in frigo per almeno un'ora. Intanto lavate e sbucciate la zucca, quindi tagliatela a pezzettini e fatela cuocere in una pentola con un po' d'acqua. Quando si sarà ammorbidita, aggiungete il limone a pezzetti e lo zucchero rimasto.

Fate quindi caramellare il tutto a fuoco lento e a fine cottura fate raffreddare il composto in un colino per eliminare tutto il liquido.

Nel frattempo togliete la pasta dal frigorifero e preparate, su una superficie infarinata, una striscia di pasta larga almeno 10 centimetri e spessa circa 4 millimetri circa, quindi disponete il preparato alla zucca già raffreddato, al centro e chiudete la striscia.

Tagliate la striscia ripiena, con un coltello infarinato, in strisce più piccole larghe circa 4 centimetri.

Preparate una teglia foderandola con carta forno e disponete i vostri biscotti nella teglia ben distaccati l'uno dall'altro.

Accendete il forno a 180 °C e infornate i biscotti per 15 minuti, quindi fateli raffreddare e spolverateli con dello zucchero a velo.

Tempo: 2 ore circa per la preparazione, 15' di cottura.

Consiglio: per rendere i vostri biscotti più ricchi potete aggiungere alla ricetta un etto di uvetta. Fatela riprendere in acqua tiepida, asciugatela e aggiungete alla zucca insieme al limone.

Abbinamento: perfetti con un calice di Marsala.

Indice delle ricette

| | |
|---|----|
| <i>Vichyssoise</i> , crema fredda di patate e porri | 20 |
| Pollo al forno con limone e patate | 34 |
| Pan di zenzero | 48 |
| Limonata | 61 |
| <i>Pancake</i> | 69 |
| <i>Donut</i> | 82 |
| Mele stregate caramellate | 94 |
| Biscotti di zucca della strega | 96 |

Indice

| | |
|---|----|
| INTRODUZIONE | 5 |
| MENÙ | 9 |
| <i>È pronta la zuppa?</i> | 10 |
| <i>Gli orrori della carne</i> | 22 |
| <i>I dolci non devono avere senso, per questo sono dolci!</i> | 36 |
| <i>Sorsi e rimorsi</i> | 50 |
| <i>La macchina della vita e del cinema</i> | 62 |
| CONSIGLI DELLO CHEF | 71 |
| <i>Il mondo salvato da una ciambella</i> | 72 |
| <i>Le delizie del potere</i> | 84 |
| INDICE DELLE RICETTE | 99 |

Finito di stampare
nel mese di Gennaio 2021 presso
Fotolito Graphicolor, Città di Castello (PG)