

Nella sua casa sulle colline che circondano Sofia sta per preparare la pasta ripiena: al posto della ricotta userà il syrene, formaggio di capra locale. Al posto dell'origano userà mashterka, un profumato timo balcanico. Quando non trova ingredienti italiani qui nei dintorni, li sostituisce con quelli bulgari dal sapore equivalente o più definito. Fa sempre così Michele Bellotto. È trevigiano, è chef, ha 36 anni e i baffi a bicicletta. Non lo dice subito, ma è anche il nipote dello scrittore Enzo Demattè, autore e pioniere italiano delle “biblioteche per ragazzi” (oggi, quella che c'è nella sua natale Treviso, ne porta il nome). Prima che la liturgia di farina e uova inizi, lo chef si infila il grembiule. Prima di cominciare a impastare, il cuoco inizia a raccontare il suo viaggio - senza biglietto di ritorno - dall'Italia alla Bulgaria. In pochi lo fanno in quest'ordine, di solito, si fa al contrario. Da quando è arrivato qui più di dieci anni fa il sogno della cucina per lui è stato “svobodno padane”, free fall, caduta libera. Alle spalle, fuori dalla finestra, ha la collina di Pancharevo e pure davanti, sul tavolo, ne ha una: è piccola, bianca e di farina.

Michele è chef e prof: insegna cucina italiana ai bulgari. La sua scuola si chiama Menù, incontra gli studenti a lezione tre volte a settimana: “Se lavori nelle cucine di un ristorante non vedi mai le facce di chi assaggia i tuoi piatti, a scuola invece una volta terminato, mangiamo insieme quello che abbiamo preparato. È un'esperienza collettiva, sociale. È una specie di grande famiglia culinaria. A lezione vengono le nonne che vogliono cucinare per i nipoti, molte ragazze, ma anche tanti uomini, giovani e adulti”. Lo spiega mentre modella la pasta come ha modellato la sua vita quassù, tra i picchi che avvolgono la Capitale bulgara. Intorno a lui, a fine cucinata, rimarrà sul tavolo solo l'essenziale. Intorno al tavolo c'è un amore biondo e sorridente che si chiama Aleksandra: (pasta preferita: quella con gorgonzola e noci). In collina ci sono venuti perché “we like vita lenta”. Qui vicino c'è una foresta di alberi altissimi, la raggiungi dopo pochi passi brevi, ma di quelli che danno una direzione lunghissima alla vita ogni mattina, quando ti svegli e si irradia il verde delle foglie tra le case basse invece che grigio cemento e smog dei grattacieli che continuano a tirare su uno dopo l'altro in città.

Sotto le mani dello chef appare un'amalgama grosso quanto una palla da tennis che si ingrandisce fino a diventare un piccolo satellite che respira e cresce sul tavolo. Dopo venti minuti diventa un gonfio pianeta giallo. L'ingrediente più importante della pasta sembra il tempo, la giusta attesa. Michele comincia a stenderla: la pasta diventa lunga e sottile come un'autostrada. E di autostrade ne ha percorse avanti e indietro tante, prima di arrivare a questo tavolo dove c'è formaggio bianco, spinaci verdi, vino rosso. Sono i tre colori della bandiera bulgara che erano dipinti sulla pinna dell'aereo che ha preso più di dieci anni fa quando è venuto qui per la prima volta. Taglia la pasta a fili che sembrano lancette di un orologio enorme che segna non ore, ma anni. Era il 2013 quando è arrivato nei Balcani per la prima volta con il servizio di volontariato europeo: “Non ho scelto io la Bulgaria, è lei che ha scelto me”.

Dopo l'anno bulgaro torna a casa, si diploma all'accademia di cucina Dief a Padova, iniziano salti e capriole di gavetta, tra un ristorante e l'altro, prima in Italia, poi in Bulgaria. In uno dei ristoranti italiani di Sofia gli insegnano un motto che fa suo, dice mentre tira l'impasto: “Quando il cliente varca la soglia del locale, tutto deve essere come in Italia”. “L'amore che i bulgari provano per l'Italia è immenso e la prima connessione che hanno con il nostro Paese è il cibo, la pasta. Voglio insegnare questo alle persone: ricette semplici, tradizionali, regionali, autentiche”. L'Italia qui si sogna a occhi – e bocca – aperti. “Questo aiuta anche me: vedo l'Italia da cui sono voluto andarmene attraverso i loro occhi. Ma so che se fossi rimasto non avrei mai fatto questo percorso. Se sei bravo e sincero in ciò che fai, qui cresci e ti viene riconosciuto l'impegno. Dico sempre: Fuck the american dream, voi non conoscete il sogno bulgaro. In Italia sono solo l'ennesimo cuoco italiano: qui sono un cuoco che parla bulgaro mentre cucina italiano. Mi sento fortunato ad aver trovato tante persone innamorate della cucina italiana e che sia io a rappresentare tutto questo per loro. Amano da lontano l'Italia attraverso la pasta, che è la migliore ambasciatrice che abbiamo”.

I suoi alunni diventano presto scettici davanti a una ricetta non ricca di ingredienti come i loro pasti nazionali: “è quasi impossibile far capire quanto è buona pasta aglio, olio e peperoncino. Una grande battaglia è far capire che nella cucina italiana – almeno, nel mio concetto di essa - conta la

qualità, non la quantità di elementi che trasformi”. Lo cheftrevigiano che spiega come fare spaghetti al dente ai bulgari lo fa anche dagli schermi quando va in onda sulla tv nazionale. Una volta, solo cinque minuti prima che si accendesse la luce rossa della diretta, gli hanno detto: “oggi cucini coi Deep Purple”, forse la cosa più inaspettata della sua vita è stato infarinare con leggende rock, racconta mentre spinge lo stampo sull'impasto. Ne viene fuori una pasta a forma di sole che poi poggia sul vassoio, corpi celesti multipli che sembrano un inno a questo piccolo universo di Pancharevo. La farcia è bulgara, omaggio all'incrocio dei suoi destini, una vita intera che finisce in portata. C'è della Bulgaria che non si può più separare dall'Italia in questa pasta, non si sa dove inizia una nazione e finisce l'altra, come la vita di Michele. A questo tavolo nessuno comunque vuole saperlo, soprattutto da quando lui e Aleksandra si sono sposati mesi fa.

La strada maestra per arrivare al raviolo su questo tavolo è stata lunghissima e piena di vicoli. Il risultato di tutto lo vedi dopo la cottura in pentola, dopo la tostatura delle vite vissute fin qui. Il piatto tondo come il lago dove vanno spesso a passeggiare Michele e Aleksandra sembra il biglietto per un invito a un viaggio circolare. Parti, vai oltre frontiera, poi vai a casa, poi ritorni ancora e ne trovi un'altra quassù. Per questo nel piatto non sembra esserci solo pasta, ma un cumulo di scelte coraggiose, odori di memorie d'infanzia, inevitabili contraddizioni e addii, spezie, avvicinamenti e allontanamenti da questa sua nuova patria, trasformazioni impetuose e repentine, ma inevitabili.

Ai suoi studenti a volte insegna anche la sua ricetta preferita al salmone affumicato e zucchini: la chiama pasta Annapaola, il nome della sua prima maestra di cucina, sua madre. “Sono sempre stato in mezzo agli ingredienti”. Come molti di quelli che scelgono una biografia di padelle e grembiuli, ha incontrato l'amore in casa. Quando capisce che per vivere (felice) deve cucinare, è alto quanto uno un paio di spaghetti in fila e due ceci. Ha solo sei anni, ma se allunga le mani accende i fornelli. “Se mia madre faceva tardi a scuola, le pentole le mettevo su io. Sbollentavo e riscaldavo il pranzo. Mia madre è un insegnante, ma cucina meglio di me. Cucina come le mamme. ricette semplici, in spazi piccolissimi dove organizzare il materiale, poco equipment”. Pasta Annapaola è un treno veloce per le papille gustative per farti tornare a casa in un attimo se sei dall'altro lato del mondo. Intanto lo chef ha finito e porge un piatto dove è comparso un sistema solare ripieno di formaggio che si scioglie come la neve fuori. Un velo di vapore sale dalle pasta, una scia di fumo che sembra dello stesso colore della nebbia che sale di sera su questa collina. Una nuvola monocroma che odora di spezie bulgare, Italia e foresta. Il formaggio fila, il vino scende, la bottiglia si svuota, il piatto pure. Pasta, salsa, verità: tutto terminato. Gli accordi iniziali di Smoke on the Water dei Deep Purple risuonano: lo chef sta pensando a nuova ricetta.

Nei cieli della città ora ci sono esplosioni e scintille, missili e droni della guerra che si combatte tra russi e ucraini. Il nome del centro portuale nell'oblast' di Rostov oggi nessuno se lo ricorda più, anche se tra le sue strade è passata la storia della cucina italiana. E anche quella dell'Italia intera. Quella città è Taganrog. Il prodotto italiano, il più italiano di tutti – la pasta –, e l'eroe italiano, il più italiano di tutti – Garibaldi –, si sono incontrati tanto tempo fa in quella baia sul mar d'Azov, da sempre contesa e ancora oggi sotto fuoco.

Più antica della fondazione d'Italia, è la produzione della pasta, che nell'Ottocento comincia ad imporre il suo marchio nel mondo. È un made in Italy ante litteram che muove i suoi primi passi grazie a un'alleanza commerciale di terre lontane, che riuscivano a prosperare per mutua cooperazione. La pastificazione italiana riusciva ad eccellere soprattutto grazie a un cereale russo che arrivava coi piroscafi, attraverso il Mar Nero, fino alle coste meridionali dello Stivale. Ne erano convinti già i borbonici che non si poteva fare pasta prelibata senza grano degli zar che, nella storia della nostra cucina, non è un intruso, una comparsa casuale: piuttosto è componente primario, collante. Il 70% (per altre fonti, oltre l'80%) del grano usato dai pastai dell'epoca era proprio quello delle spighe slave seminate al freddo, coltivate al gelo, poi lavorate al sole italiano. Ovunque, ma specialmente nelle Capitali napoletane della pasta, Torre Annunziata e Gragnano, cominciarono a chiamare quel particolare tipo di frumento duro come la città da cui veniva: taganrog. Impareggiabile per economicità, resistenza, qualità, sapore e capacità di conservazione: è l'oro panslavo che gli italiani sanno far diventare prelibatezza. Tagliati in lunghi fili, poi stesi su pali di legno per essere essiccati e trasportati su bastimenti verso altre coste che cominciarono ad inebriarsi di quel gusto, gli spaghetti cominciano a trasformarsi in quegli anni nelle colonne sottilissime di una leggenda duratura, a diventare i migliori ambasciatori del Paese nel mondo. Senza tangarog, non sarebbe lievitato da un oceano all'altro il mito della pasta italiana; senza Taganrog – si può scrivere esagerando, perché non sappiamo come sarebbe andata altrimenti- non ci sarebbe stata nemmeno l'Italia. Letteralmente.

Il filo di questa storia è lungo come uno spaghetti giallo, ma anche rosso come il sangue che da sempre annaffia la terra della baia, dove non la storia, ma tutte le storie hanno deciso finora di combattersi. Taganrog, città natale di Anton Chekhov, è stata assediata durante la guerra di Crimea nel 1855; è diventata Capitale temporanea della repubblica sovietica d'Ucraina nel 1918; nel 1941, quando la svastica impera nella Seconda mondiale, viene occupata dai nazisti. Prima ancora – molto prima, nel Tredicesimo secolo- c'erano già arrivati i pisani a fondare una colonia nella zona dove Pietro il grande, lo zar innamorato dell'Europa e delle flotte, fondò nel 1698 la prima base navale del suo impero. Taganrog è una superstite, ma di quelle martiri dimenticate e relegate nell'oblio anche dai manuali scolastici. Però ai russi piace terribilmente rivendicare che ha cambiato la storia della pasta, una pasta che ha fatto anche l'Italia unita. “Sapevi che l'unificazione d'Italia ha avuto inizio sull'Azov?” è scritto in tutte le guide, articoli e reportage che riguardano Taganrog. E non è una bugia.

Come la pasta, all'epoca, viaggiava Garibaldi ed è in quell'angolo dell'impero russo che si innamora dell'idea di una sola Italia. Tra arrembaggi e cabotaggi, nel 1833 il capitano si ammala: con la sua goletta Clorinda, carica di arance, è costretto a una tappa imprevista nel golfo d'Azov, dove certi italiani abitavano da un pezzo. Alcuni perché commercianti, altri perché fuggiaschi, perseguitati politici. È ancora solo uomo di mare e non d'azione, quando si siede al tavolo di una locanda di Taganrog e incontra quello che nei suoi diari chiama solo “Il Credente” (gli storici credono si tratti di Giovanni Battista Cuneo). Guarisce dal suo malore, ma viene contagiato dalle idee mazziniane e si converte alla causa della Giovine Italia. Tra quei chicchi di grano viene piantato il seme dell'idea che fiorirà nella testa dell'eroe riccioluto, sempre pronto a gettarsi tra le onde e tra le fauci delle rivoluzioni.

Quell'incontro a Taganrog gli cambia per sempre la vita: “Certo non provò Colombo tanta soddisfazione alla scoperta dell'America” ha scritto nelle sue memorie l'eroe dei due mondi che il suo Nuovo Mondo – che all'epoca nemmeno esisteva – lo immaginò per la prima volta lì, nel porto

del grano amato dai pastai. È lì che si accende l'*iskra*, la scintilla, che porterà quel rivoluzionario ancora dilettante a organizzare poi la Spedizione dei mille. Oggi nella città una statua di Garibaldi sorge proprio nel punto dove aveva ormeggiato il suo veliero. A inaugurare il monumento sono stati i sovietici nel 1961 per celebrare il centenario dell'Unità d'Italia, in piena Guerra Fredda. Spiega la targa sul marmo: “mentre si trovava a Tangarog, Garibaldi giurò di consacrare la sua vita alla causa della liberazione e riunificazione della patria”.

Ieri c'era la cortina di ferro, oggi c'è una cortina di sanzioni e missili a lungo raggio. Quella a cui abbiamo assistito negli ultimi anni non è la prima guerra del grano che blocca il cereale che, dalle coste slave, da sempre naviga verso molteplici sud. Le guerre, gli stomaci (come le teste), li svuota da sempre; ma grano e pasta, acrobati delle rotte, hanno sempre trovato un modo per saper finire in tavola. I traffici di taganrog da Taganrog verso le coste del meridione italiano si interromperanno più o meno quando in Russia arriva Lenin, esplode la rivoluzione rossa nelle strade, carestia nelle cucine di Mosca e dintorni, carenza nei depositi dei pastai napoletani. Il mare diventa fermo, l'orizzonte piatto. Campania e provincia sono lasciate a secco dal Mar d'Azov. La pasta comincerà a partire e tornare per altri porti e direzioni, ma quegli scambi commerciali e culturali, qualcosa sulle sponde del popolo che parla e scrive in cirillico, l'hanno lasciato per sempre.

Se gli italiani il grano lo chiamavano proprio come la città russa da cui arrivava, i russi, da allora, la pasta (di tutti i tipi) la cominciarono a chiamare con una parola italiana: makarony, maccheroni. Una delle ricette più sovietiche di tutte, che trovi poco nei ristoranti e mense, ma in abbondanza nei ricordi e nelle cucine delle case, è makarony po flotsky, “pasta alla marina militare”. Un giorno i marinai della corazzata Gangut, dopo aver faticato un'intera giornata, nel piatto si ritrovarono kasha (cereale simile all'orzo) e non gli anelati makarony e per questo si ammutinarono. Era il 1915, la terra russa era una pentola a pressione che stava per esplodere di rivolte. Anche se questa leggenda è vaga quanto la declinazione della ricetta po flotsky - che comprende sempre gli stessi ingredienti (pasta, carne, cipolla, pepe) - , testimonia comunque che non è solo la storia a fare la pasta, ma anche la pasta a volte a fare la storia. E che, da una latitudine all'altra, le rivoluzioni sono spesso finite sul fondo di un piatto che è meglio non lasciar vuoto di spaghetti.