

BETH & TOM

TESTO *di* ANDREA PETRINI
FOTO *di* RICHARD HAUGHTON



Lei, l'avevamo intravista una piovosa serata dell'aprile 2014 dietro il bancone. Lui, ci aveva accolto stretto stretto nella sua giacca bianca (all'epoca aveva una ventina di kg in più) prima di scappare in cucina per parare allo sbarco dei 35 e passa *chair(wo)men* dei 50 Best Restaurants. Tutti sorpresi d'essere stati presi una tantum in ostaggio a festeggiare l'annuale rituale prandiale della giuria, imbarcandoti alla cieca col pulmino per spazzare le tangenziali autostradali poi le nazionali a mezza corsia che portano da Londra giù per la verde campagna inglese sino a Marlow. Dove ai margini del residenziale villaggetto, quattro casette e altrettante botteghe, il viandante trova accoglienza al The Hand & Flowers. Per inciso: il solo pub 100% inglese doppiamente stellato dell'albionica e per una volta ben poco perfida guida Michelin. Un pub sì ma alla grande (a detta generale dei giurati kidnappati: "è la prima e unica volta che a queste cazzo di cene dei capopanel 50 Best mangiamo finalmente strabene"), palpitante come il nido d'amore e di sudore quotidianamente sputato di Tom & Beth Kerridge. Un inno alla libera iniziativa, un modesto sogno che sfiora nel suo provincialismo l'utopia. Ovvero: come una modesta tavola campestre si è aizzata ai primissimi posti degli short breaks per gourmets planetari. Conservando, al di là della strarbordante notorietà, la sua parte di anonima identità.

Chi l'avrebbe mai detto, entrando quella sera, che l'allora corpulento cuoco era davvero un asso dei fornelli. E che la sua lei, accittata per una serata d'eccezionale rappresentazione dietro il bancone poi davanti alla porta di casa per gli addii della staffa, la *bobonne* non lo faceva mica di professione. Più il muscoloso Tom s'inerpicava per l'atletica ascesa dell'olimpica fiaccola dello starchef celebrato in televisione, più lei faceva l'inchino ritirandosi poco alla volta dal proscenio. Certo, la si sbirciava ancora di tanto in tanto all'Hand & Flowers, tra una birra artigianale e un succo d'arancia, un po' Musa un po' protettiva angelica presenza magari gettante pure, quando Dio comanda, un'occhiata alle scartoffie della contabilità. La sua botta di fortuna? "Quattro e passa anni fa ho avuto un incidente. Con una gamba rotta, inabile al servizio, son stata costretta -per fortuna - a prendere della distanza dalla gestione del quotidiano". Ma per dedicarsi a cosa? Di certo solo non ai suoi tre cani, due winstonchurchilliani bulldog e un adorabile barboncino che a casa la seguono passo passo.

Che omaggio sia reso al nostro *penfriend* Allan Jenkins, Think Tank a lui solo dell'*Observer Food Monthly* londinese che socriticamente dirige, complice di lunga data del ping pong comune di dritte e soffiare amiche.

Noi: "Ma lo sai che in una libreria dietro Piccadilly si sbirciò la prima edizione di *Prater Violet* di Christopher Isherwood a 20 pounds? Quella di *Down There on a visit*, originale del 1962 ma meglio conservata, però ne costava 75!"





*In alto: Crostata al cioccolato caldo con gelato alla nocciola
Sopra: Toffee al latte e crostata alla noce moscata con sorbetto al pompelmo arrostito
A destra: Steak tartare con uovo di quaglia fritto e cracker di segale*



A. Jenkins: "Se vuoi ti giro il link del sito di Keith Levine, il chitarrista dei fu Public Image LTD che a quanto pare, alla faccia di Johnny Lyndon detiene le bobine originali di *Metal Box*, il loro capolavoro. Magari un giorno le rimette in circolazione. Ah, mi han detto che ti è piaciuto tanto Tom Kerridge, non mi stupisce mica! Tu lo sapevi che sua moglie Beth è una scultrice con i fiocchi? Abbiamo pubblicato tempo fa un articolo su loro due, mo' lo cerco in archivio, lo pdffo e te lo mando!"

Così si alza il sipario sul segreto meglio custodito del Regno Unito. Quello di una coppia avveza alla ripartizioni dei ruoli. E agli *aléas* della vita. "Ci siamo incontrati anni fa quando Beth lavorava come capo saldatrice per uno scultore, Anthony Carl, morto nell'ottobre 2013" ricorda Tom, mentre Beth incalza a spada tratta: "Il *flatmate* di Tom lavorava pure lui da Anthony, il nostro primo *date* lo dobbiamo a lui. Son rimasta otto anni nello studio di Anthony. Partendo, avevo l'impressione di mancare di naturalezza, di essere ancora e fin troppo sotto la sua influenza. Cercavo la mia voce, senza trovarla. Son rimasta in silenzio, per i tre anni che ho lavorato al ristorante mi son svuotata la testa. Per fare il punto su di me. Senza produrre il minimo art piece. Per fortuna, con l'inattività dovuta al mio incidente, paradossalmente mi son sentita liberata e mi son trovata a lavorare notte e giorno". Beth, sola in un mondo ignaro o ostile. "Ci sarà pure un boom dell'arte contemporanea, in Inghilterra come altrove, però non scordo mica l'ignoranza e l'attitudine generale che, almeno da queste parti, produce generalmente due reazioni di fronte a un'opera d'arte, pittura, scultura, video o di qualunque forma sia: che cos'è? Cosa significa? By the way, quanto costa?"

Non rompete il salvadanaio. A meno di non abitare in un open space di 400 metri quadrati, di avere un megagiardino, le sculture di Beth difficilmente le piazzate tra lo schermo piatto e il divano della nonna. Son dei pezzi imponenti, ma mai monumentali. Pesano tanto, eppur comunicano un senso di leggerezza. E se gli esegeti spuntati come funghi dopo la sua prima mostra personale trovano che negli studi sui "Suits" - delle marmoree camice bianche o giacche incravattate con le braccia aperte verso il cielo a forma di crocifisso - si esprime se non la rabbia almeno la frustrazione dell'artista all'epoca del dominio economico della City e della mercificazione capitalista, c'è nelle opere di Beth Cullen una dolcezza nel trattamento dei materiali, una levigata sensibilità, la traccia di una ferita lungamente accarezzata... Ma anche un'esuberante giovialità che stempera le inesprese amarezze.



C'è la Beth che controlla con lo sguardo facendosi una birra che tutto all'Hand & Flowers sia sotto controllo anche in sua assenza. E c'è anche la ragazzotta inglese con i calli sulle dita che parte a Carrara per delle settimane. Per rinchiudersi nel suo atelier in comunità, a contatto con la porosità della materia prima per cercare la propria via, all'ombra dell'altro uomo della sua vita, il papà tutelar, Jimmy LaRoccia che, nonostante il suo nome, al marmo o al bronzo, in altri tempi aveva preferito la ceramica facendone il suo mestiere. Vittima della recessione e della decimazione thatcheriana, dovette chiudere baracca, reinventarsi un'altra professione all'aurora della cinquantina. Per celebrare, una trentina d'anni più tardi, il ritorno alla terra e alla manualità con sua figlia per delle studiose, marmoree immersioni in alta Toscana. "Otto, dieci, dodici ore di lavoro al giorno. All'inizio, la gente delle miniere sorrideva, non credeva che ce l'avrei fatta. Mi son dovuta guadagnare la loro considerazione. Ma è anche un lavoro d'immersione in se stessa, fisico e cerebrale. Alla fine della giornata sei coperta di polvere, di scaglie di roccia, ne hai dappertutto, nelle orecchie, nei capelli, hai tutte le ossa, tutti gli arti che ti fan male...".

Passando per la cucina, poi nel salottino, sbirciamo non poco ammirativi un quadro del geniale Damien Hirst, periodo simmetrica riproducibilità della farmacopea. "Damien, è un artista che ha segnato, influenzato, aperto le porte a tutta una generazione" fa Beth che predica ai da sempre convertiti. Poi svisa e ritrova concettualmente lo stesso Damien col quale condividerà tra qualche mese lo spazio della Different Gallery a Fritzgrovia per una mostra collettiva. "Mi hanno chiesto di presentare il bronzo delle braccia aperte, una scultura di due metri la cui taglia corrisponde alla circonferenza d'un *human hug*, un abbraccio umano. Abbiamo prestato anche delle sculture a Canary Wharf per un paio di mesi, son strategicamente piazzate per i centri nevralgici d'un percorso che la gente scopre con delle passeggiate di visite guidate...".

Beth ha di fatto deciso non di tentare l'anonimato, semmai di tenere separate le sue due attività, come dire le sue identità. Dice Tom: "Per un bel po', Beth temeva di essere giudicata in quanto moglie d'un cuoco. D'anno in anno, si è tenuta in disparte, ha celato il suo artistico gioco. Poi, svariati mesi fa, durante una sua personale, dei clienti di lunga data scoprirono esterrefatti che l'artista celebrata era la stessa donna che per anni li servì al ristorante".





*In alto: Merluzzo pescato alla lenza arrostito, con asparagi bianchi cotti nel bacon, pomme gallette stufata e burro di bottarga
Sopra: Pavé e Parfait di salmone con gelatina di mela nera, limone confit, caviale Avrugha e pane all'aglio
A sinistra: Il mini Burger con Lincolnshire Poacher a The Coach*

Se Beth lavora a tu per tu con se stessa, Tom è avvezzo a cavalcare pubblicamente la scena. Da quando, adolescente sciagurato, accumulava bravate e cazzate. Costringendo la mamma, tanto povera donna, a cercar delle scappatoie per toglierlo dal marciapiede: iscrivendo non si sa mai il baruffoso sedicenne ad un corso di teatro. Dove neanche a farlo apposta fu rapidamente scoperto dal primo talent scout di passaggio che gli aprì le porte d'uno sceneggiato televisivo del quale fu l'indiscussa star appena diciottenne. Ma non crediate che il Tom Kerridge, oramai cuoco doppiamente stellato, mass adulato per le grandi messe dei suoi attuali programmi televisivi alla ricerca del "Great British Menu" abbia appreso il mestiere sui seriali banchi televisivi. La sua naturalezza, la sua padronanza ce l'ha nella pelle e nel sangue, ammonisce la Beth, che di suo marito conosce il dritto come pure il rovescio: "Quando usciamo a cena, e Tom si ritrova a chiacchierare a fine pasto con i giovani del locale, raccontando storie vere e ricordi personali, ci son tutti, cuochi e camerieri che gli fan cerchio intorno per cogliere la Verità dalle sue labbra".

Di cose Tom & Beth ne hanno da svelare alla posterità. Si saranno fatti un mazzo così entrando in resistenza con l'ingerenza delle banche ("per poco non ci facevano colare a picco il ristorante") ma han raccolto gli allori poco dopo aver seminato. La storia dell'Hand & Flowers è quella di un giovinotto che alle belle maniere del fine dining ha preferito la più libera strada del Gastropub. Certo, il cammino era già stato tracciato dallo Stag's Inn, perso nella campagna alle porte del Galles un tempo tanto cara al suo amico Claude Bosi, che agli albori del nuovo millennio divenne il primo campestre pub ricompensato nella storia dell'umanità con una stella Michelin. Ma Kerridge ha fatto anche meglio: aperto nel 2005, il locale di Tom & Beth fu colto dall'inaspettata sorpresa di un primo pneumatico maccarone raccolto prima della fine dell'anno. E se gli ci son voluti quasi altri sei prima di raddoppiare la mise, oramai fa parte della leggenda. Come tanti fu folgorato dalla meteora Marco Pierre White. Come altrettanti oggi giura che il libro più importante della sua vita non fu l'opera omnia di Robuchon o di Ferran Adrià ma proprio quel "White Heat" che fu per le culinarie vocazioni quel che i Beatles furono al lancio della moda dei capelli a caschetto.

A Marlow si celebra una cucina terrestre, riconoscibile, semplice d'apparenza ma non meno scaltra, complessa dei sotterfugi che oramai tocca a tutti d'adottare pur di trovare un tavolo libero da riservare. Ancora più difficile è di aggiudicarsi una delle otto stanzette che i due rinnovarono per mettere a fine mese un po' di margarina negli spinaci, più difficile che andar di notte o ritrovar l'ago perso nel pagliaio. Chiamiamoli Mr & Mrs Smith, i nostri vicini della prima colazione nel dimesso B&B, piano di ripiego, che da quando l'Hand & Flowers batte sempre completo e per il vitto e per l'alloggio è diventato il benvenuto appoggio di migliaia di postulanti: "Che esperienza straordinaria ieri sera, non trovate? Per noi fu quasi quasi la cena della nostra vita! Ma che sbattersi per trovare posto: avevamo prenotato poco meno d'un anno fa!".

Nella pagina a fianco a destra: Piccione di Timpson's Wood con purè di boudin noir, asparago inglese, spugnole





Eppure la concorrenza è rude e anche tanto. Tom lo confermerà. Più che un piano d'estensione egemonico, la nuova avventura non era mica nata su un colpo di testa. Semmai dall'obbligo morale di trovare uno sbocco esistenziale ai tanti dipendenti ("Oggi se li contiamo tutti, a fine mese, tra sala, cucina, pub e pulizie compresi i tre autisti a tempo pieno, dobbiamo tirar fuori 85 stipendi!"). E anche una lecita scappatoia ai tanti insoddisfatti clienti. Che dal dicembre scorso, oriundi o forastici che siano, se anche restano sul marciapiede con l'acquolina in bocca alla mera lettura della carta dell'Hand & Flowers sanno che qualche centinaio di metri prima "The Coach" è stato creato per loro. Un posto per sfigati, ma beati gli ultimi perché saranno in definitiva i primi ad approcciare la cucina di Tom Kerridge, concepita ad uopo per questo pub del villaggio. Viene prima l'uovo o la gallina? La sacrificale e perfettamente croccante Testina immolata agli dei del maiale (The Coach) o la Zuppa di levistico con mele, anguilla affumicata e tortellini al prosciutto e parmigiano (H&F)? L'additiva Terrina di coniglio e prosciutto con pistacchi e albicocche (The Coach) – ce ne porta altre quattro per cortesia? – o il Falso risotto di patate ai piedini d'agnello e castagne fresche (H&F)? Il Chilli di cacciagione con crema di riso tostato, vino rosso e cioccolato (The Coach), l'eleganza hardcore della Pernice alla purea di sanguinaccio o l'Anatra dalle due cotture (bassa e tradizionale) con cavolo di Savoia e le più superlative megachips di patate saltate nel fat del duck? Un piatto d'antologia, il più caro della carta (31 sterline) ma che vale almeno almeno tre stelle Michelin. "All'Hand & Flowers facciamo il pieno a pranzo e a cena, settantacinque coperti a servizio tutto l'anno. Per uno stellato non costiamo niente ma come pub i nostri prezzi sono leggermente superiori alla media, da Coach mangi e bevi per un pezzo di pane" punteggia Tom, che oramai mira all'autosufficienza concettuale. A suo agio in tutto: nei panni dell'oste campestre, dello stellato e ovviamente del marito appagato. Talmente in sintonia con la sua Beth che alla fine non sembra neanche facciano dei mestieri differenti. Il lavoro di lei sulla materia, sulla sottrazione, sullo scavo della superficie fino ad attingere alla forma della sensualità sembra collimare in toto con l'etica del cucinare in loco. "E' finita l'epoca della contrapposizione tra fine dining e cucina popolare. Beth, toglie, scava, elimina, c'è tantissimo lavoro in quel che fa e il bello è che non si sente. In cucina è lo stesso.



Devi sgobbare enormemente per raggiungere quella sensazione di giustizia, di delizia. Un prodotto non nobile vale quanto quello d'alto rango. Ci siamo costruiti un habitat, e poco a poco una comunità. Abbiamo il nostro orto oramai gestito da un amico che ha deciso di lasciar perdere il vecchio mestiere di idraulico per vivere all'aria aperta. L'autosufficienza non c'è per adesso, abbiamo essenzialmente zucchine, pomodori, melanzane, fiori e erbe, fragole, patate, broccoli, insalate, barbabietole e sambuco, quanto basta per proporre sempre nei due locali dei prodotti appena colti. Che l'immaginario dell'orto e il grembiule del "pub-barolo" non traggano in inganno: dietro lo spirito 100% British, la filosofia kerridgiana potrebbe quasi rivendicare uno statuto terzo-mondista. A sentirlo parlare siamo, a due passi dal riascoltare la guerra di liberazione anticoloniale di Franz Fanon e dei *Dannati della Terra*. "Lo Sportsman del mio amico Steve Harris è uno dei migliori ristoranti che questo paese abbia mai avuto, una cucina così semplice ma dagli ingredienti unici. Invece di cucinare quel che piace a Michelin si concentra sui prodotti del suo circondario. La nozione di British Food è tanto cambiata. Oggi, una delle più grandi influenze, per tutti, è il Noma di René Redzepi. Finita la mimesi della cucina francese, lui ci ha fatto capire che la grande cucina non deve necessariamente corrispondere ai criteri mediterranei, al dominio storico della Francia, dell'Italia e della Spagna. L'Inghilterra è un'isola, ma a pieno titolo un paese del nord europeo. Gli chefs inglesi han cominciato a guardarsi attorno, a studiare i prodotti locali, le loro tradizioni. Tra la fermentazione d'un cavolo e quella d'una birra artigianale, se ci pensi la differenza non è poi così grande". E continua a svuotare il sacco. A parlar di progetti, di risvolti concettuali ("bisogna essere presenti in cucina, non solo per non saltare il servizio, ma per motivare la squadra") sino a che Beth non intervenga per arginare la sua calma, pacata workhaolica irruenza. "Tom non si ferma mai, lavora come un matto. Per il prossimo week-end son riuscita a convincerlo, lo porto proprio allo Sportsman con i nostri tre cani per staccar la presa. Non è abituato a partir in vacanza. Una volta in Grecia è sbarcato talmente a pezzi che, esausto come mai, collassò, dormendo due giorni di seguito senza neanche mangiare una sola volta. Poi, quando s'è svegliato, la prima cosa che mi ha detto è stata: "What do we do now?"

Magari rimboccarsi ancora di più le maniche per strappar una terza stella all'ardua sorte – no Tom?

The Hand and Flowers

126 West Street
Marlow SL7 2BP, UK
Tel: +44 (0)1628 482 277
www.thehandandflowers.co.uk

The Coach

3 West Street
Marlow SL7 2LS, UK
www.thecoachmarlow.co.uk



L'Origine Conta



Un Paese in cui le montagne sorgono direttamente dal mare. Un ambiente impervio, ma estremamente generoso. Le acque fredde e limpide della Norvegia celano dei veri e propri tesori. Crescono lentamente, maturano gradualmente. Catturati e pescati da abili professionisti, capaci di unire l'esperienza ereditata da generazioni con le tecnologie più avanzate. Uomini di mare, che hanno imparato a gestire con cura i doni della natura, pescandoli con rispetto e amore.

Il Norwegian Seafood Council è l'ente parastatale che ha il compito di tutelare e promuovere i prodotti ittici norvegesi nel mondo, rappresentato dal logo NORGE.

trovi Norge Italia anche su



www.fiordisapori.it