

Z_x Zonfrillo

TESTO di ANDREA PETRINI
FOTO di COLIN PAGE

La scena del dove, e quando: metà novembre 2014 a Hobart, Tasmania.

Dall'altro capo del mondo.

Perché: per la promozionale prima (prodotta dalle agenzie di stato) del blockbuster *Invite the World to Dinner*.

Altro che Off Broadway. Lontano da Sydney, meglio d'una tournée dell'*Indovina chi viene a cena* con Sidney Poitier e Spencer Tracy, qui ci si strappa a coltellate al botteghino per raccomandati l'ultima hollywoodiana ripresa di *Aggiungi un posto a tavola* (che c'è un amico in più). Tra fuochi d'artificio da festa di San Gennaro e regate da amucchiate per bivaccare accanto al focolare nel freddo ultrapolare, sembrava non mancasse davvero nessuno per la cosmopolita ascensione al MONA, il museo d'arte contemporanea privatizzato ad uopo per una serata ÜberVIP. Semmai assente all'appello, c'era solo Matthew Barney (ma sarebbe arrivato la settimana dopo per il vernissage della sua expo).

Tutti maritati con uno *speed-dating* senza sistematizzare aspirazioni o la minima recondita affinità, 250 *pipols* e *wannabes* aspettavano, forchetta in mano, che Ben Shevry, Peter Gilmore e Neil Perry ci dessero giù ai fornelli. Per una cena d'Orgoglio e Pregiudizio nazionale. Per una platea poi alla fin fine tanto contenta, tutti paghi ed eccitati per la presenzialistica opportunità. Tutti eccetto uno, sudato, voce roca e capelli scarruffati, Davide Scabin, che nella caciara generale decibellava sbraitando: "Ok, vabbè sarà tutta roba buona e, considerando i numeri, fatta pure bene. Ma dimmi un po' una cosa, il sapore australiano, quello vero, l'anima australiana, *the soul*... hai capito *the soul*, fammi capì: 'ndo cazzo sta?" dando di gomito alla Francesca, la sua nuova morosa: "Ma secondo te, ce l'hai un'idea di questo qua... chi cacchio è?" riferendosi al sarcastico mingherlino coll'attillato completino nero, barbetta finta (in)colta, pelo inamidato e sorrisetto di sbieco, prima di scambiarsi battute, ripicche e svolazzanti corteggiamenti ("Jock... ma sei cuoco anche tu?") urlandosi che chi si cerca si trova e giurandosi stra-etera amicizia. Da quella sera l'esuberante torinese e l'australiano fu scozzese tessero la tela delle loro affinità elettive. Stipulando il loro patto - a quanto riportano i biografi - di neofratelli di sangue.





Per capire *in petto* perché mai un piemontese, *una tantum* mai falsamente cortese, s'innamori d'un suo congenere dello stesso genere e sesso, vi toccherà attraversare mezzo mondo, misurare i limiti raggiungibili del pianeta e anche di più. Posando infine i bagagli - o anche meglio: il *backpack* - all'uscita dell'aeroporto di Adelaide. *Last exit*, il Sud dell'Australia, con la sua industriosa, cheta cheta cittadina tra vigneti e scampagnate assolate appena fuori porta. Non fosse pervasa da quell'irriducibile sensazione di provincialità, la *boredom* che tanto fa per istigare il dispetto dell'immaginazione, si penserebbe a una cartonesca scenografia da western. Sarà solo un'impressione ma, camminando per la rettilinea Rundle Street, il pensiero va a Sollima, s'inerpica per le colline sino a Leone, ai saloon con personaggi "patibolari", e vie lunghe e circospette carrellate su guardinghi tipi alla porta e sciantose impizzetate dietro la finestra. Qui grappolate di barbuti *hipsters* (attenzione: pleonasma) han preso possesso della strada principale, un lungomare d'asfalto. Gli stivali risuonano sul selciato, le gonne ipercorte solleticano la bernarda. E le fanciulle che spingono i battenti del 285 in Rundle Street cercano tutte in un colpo d'occhio di ca(r)pire se il riccioluto (quasi un *Doppelgänger* del marlowiano Franco Branciaroli nel *Faust* di Aldo Trionfo) oggi c'è.

Parafrasando le Evangeliche Scritture del saper vivere, è più probabile cogliere Jock Zonfrillo in flagrante delitto di domestiche attività che pizzicarlo in cucina intento a rimestare nel pentolone. La ragione c'è, eccome: "Da Orana lo spazio è una barzelletta, talmente simbolico, e siamo in cinque a pestarci sui piedi. Allora la maggior parte delle preparazioni le dobbiamo anticipare a casa mia". *Welcome to the love nest*. Un loft dove Scabin sarebbe a suo agio per girare la seconda parte del kolossal *Tutte le donne della mia vita* e Pierangelini per posarvi le valigie, non fosse appena appena per lo chef romano un tantinello fuori mano, eleggendolo a sua nuova *garçonnière*. È la tana-design del perfetto scapolone, duplex tanto hi-tech che c'è pure la caffettiera Nespresso ultimissimo grido. E il mezzanino col poligamico lettone formattata per famiglie numerose affacciantesi sulla cucina. Qui giace lo Zonfrillo: sormontato da una sculturale struttura luminosa a forma di Z, ben più efficace dell'usuale abatjour. Zeta come il padron di casa. Come Zelig, il camaleontico eroe alleniano afflitto dalla sindrome della simultaneità delle personalità. O Zonfrillo tale Zorro, vendicatore smascherato della cultura degli aborigeni australiani.

Jock: un concentrato di nervi, di tigna e di epidermiche antinomie: "Concordo, il mio appartamento è una ficata. A luglio, per il Grand GELINAZ! Shuffle, uomo o donna che sia, il cuoco che verrà per scambiare cinque giorni della vita sua con la mia, si troverà bene. Il duplex è suo e volentieri. A condizione però che oltre alla cucina assuma anche le mie altre necessità: innaffiare le piante, portar fuori il cane e passare a prendere mia figlia all'uscita da scuola...", fa lui confidente che l'ospite, dopo l'impatto della prima notte, s'abituera al perenne odore di cucinato. "Qui si cucina tutto il giorno e poi la notte quando non ho sonno e mi piglia l'ispirazione, ho il mio Food Lab a disposizione 24/24h. Non essendoci muri di separazione gli odori circolano e s'incrostano a vita. Quando porti una ragazza a casa hai voglia te ad accendere candele profumate...".

*Pelle croccante di mulloway,
senape marina, cagliata di bufala
con formiche verdi*



*Rametti croccanti di saltbush,
kutjera e panna acida*

*Manzo stagionato ed essic-
cato, pepe di montagna e
bacche di Cissus antartica
invecchiate 6 anni*

*Aringa australiana e
carruba. Seppia, mirto-
anice e perle di finger lime.
Ricci di mare dell'Isola dei
Canguri*

*Petto di Wagyu stagionato e bacche di riberry
Germogli di fico della Baia di Moreton con pandanus*

Roastbeef e zucca



Jock un libro aperto. Da lui si transita senza separazione dalla cucina al salone, dal garage alla biblioteca. Dove tra i tanti tomi del cuoco con tutti i comfort moderni (Redzepi, Atala, Adrià) spicca anche *White Slave*, la biografia di Marco Pierre White, *summum* di una vita che cambiò, a vita, quella di Jock. "Oggi si fa fatica a capire quel che MPW rappresentò, alla metà degli anni 90, in Inghilterra ma non solo. Io ero con lui, ancora un ragazzino, all'epoca della terza stella all'Hyde Park Hotel. E il coraggio, il perfezionismo, il cameratismo, la sfrontataggine, il dialogo con i classici e lo spirito di emulazione che han spazzato via in qualche anno l'insularità della cucina inglese, son cose che marciano generazioni e generazioni. Ci ha spinto a sondare i limiti, ad andare oltre. A cercare il punto di rottura dentro di noi. Ancora adesso, a Natale o quando gli gira e te meno ci pensi, ci scambiamo dei messaggi. Sarebbe stato bello se avesse accettato di partecipare anche lui, come Ducasse, al Grand GELINAZ! Shuffle. L'occasione insperata di rivederlo in azione in cucina - una bestia, una forza della natura - quindici anni dopo aver gettato il grembiule". Ma non il guanto, aggiungiamo noi.

Capitasse un dì ad Adelaide sarebbe non poco fiero, lui, il monarchico rivoluzionario italo-inglese, del suo scugnizzo scozzese, che dopo una puntatina proprio qui alla fine dello scorso millennio, fece infine dell'Australia la sua terra d'elezione. Per cambiar vita, per voltar la vecchia pagina dei demoni dell'addizione. Ritrovandosi nel qui e ora di una cucina che ignora ancora tutto di se stessa. Avesse fatto carriera a Sydney, si fosse trovato un grande gruppo alle sue spalle!!! Ma se ha sbattuto la porta a una Gabbana dorata - il sodalizio con l'eccelsa Winery Penfolds Magill Estate a un paio di cicche fuori da Adelaide - non fu per ripicca ma per una questione di etica a fior di pelle.

"Si sostiene, e riconosco che in parte è anche vero, che la cucina australiana sia nata sul fusion, sull'incrocio di culture delle sue ondate migratorie. Quella è la sua ricchezza. Ma si basa secondo me anche su un non detto, un rimosso, un rifiuto di accettare la nostra storia che al massimo ha quattrocento anni mentre le pratiche alimentari native, quelle delle popolazioni aborigene, risalgono facilmente a un paio di millenni. Nella società bianca c'è ancora voglia di escluderle, di fare come se non esistessero. Confermando un *apartheid* di fatto. Io volevo lavorare su questa parte sommersa della nostra cultura, Penfolds non ha voluto appoggiarmi in questa direzione. Per questo alla fine preferii riprendermi la mia libertà".

Imbarcando con sé metà dello staff del ristorante. Bella defezione di massa per dar corpo non a uno ma a due progetti, uno il riflesso dell'altro. L'indirizzo, guarda caso, è anche lo stesso. Al pianterreno di Rundle Street trovate Street ADL, dove Jock con lo spolverino di ritorno dall'*outback* (very Armani in versione western per Walter Hill) fa corpo nel salone tanto "saloon" dove sedentarizza lo street food. Inutile reclamare a tavola il menu, inforcate semmai gli occhiali, è incollato alle pareti. I due must dei must: l'Hop Dog (ovvero 'hoppete hoppete salta il canguro!') o il Croc Dog (del cocodrillo snackato) serviti per 5 dollari e 99 con ketchup, verdure e *pickles*. Ma personalizzabili, per un misero dollaro supplementare, con lardo, formaggio o una doppia dose di kimchi. "È con Street che sostengo Orana, che in aborigeno significa *welcome*" ricorda lui.

Cocodrillo, semi di mangrovia fermentati e formiche nere (in alto). Nervetti di manzo, macadamia e quandong (nel corno). Barbabietola arrostita e formaggio di capra (sulla destra)

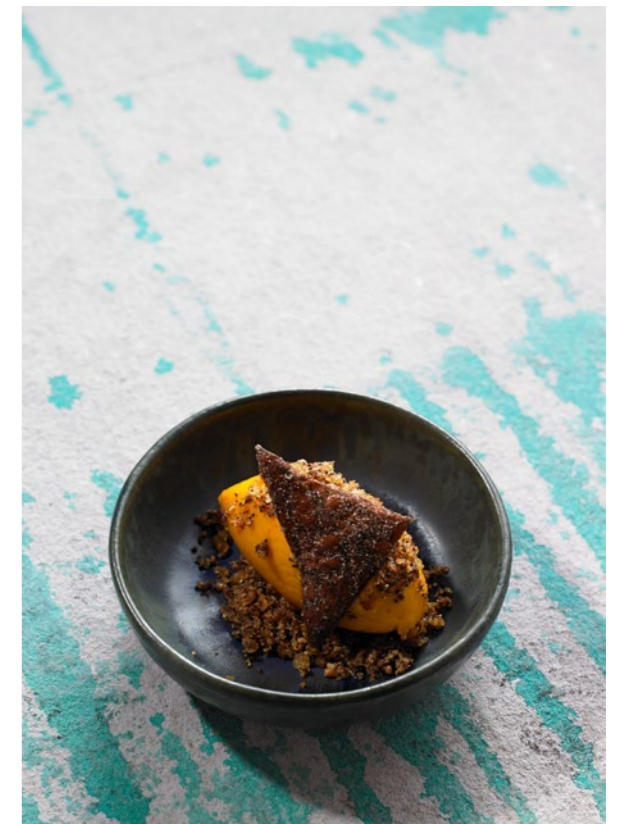


Infiorescenza di cuore di palma di Alexander, con miele della vegetazione del Kimberley

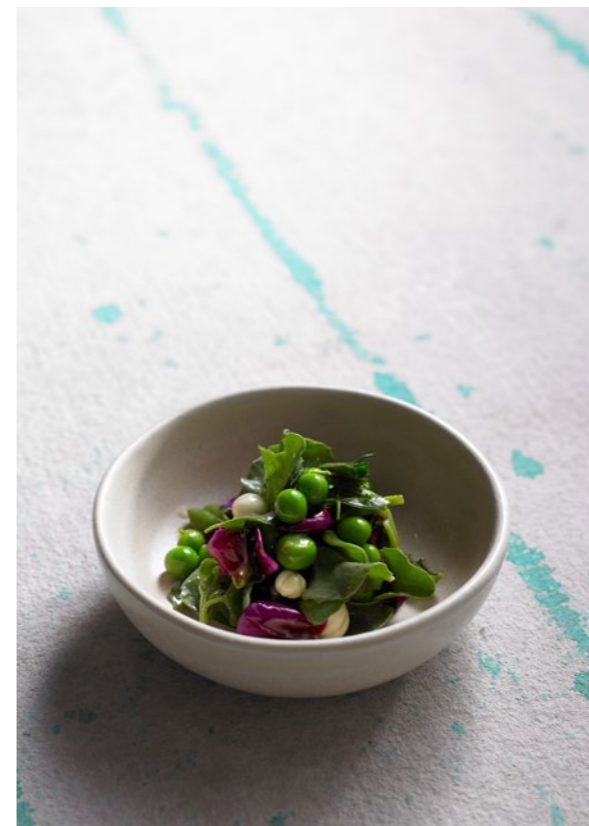
Risotto alla salicornia con coda di canguro affumicata

Latte di macadamia, aglio selvatico e timo nativo

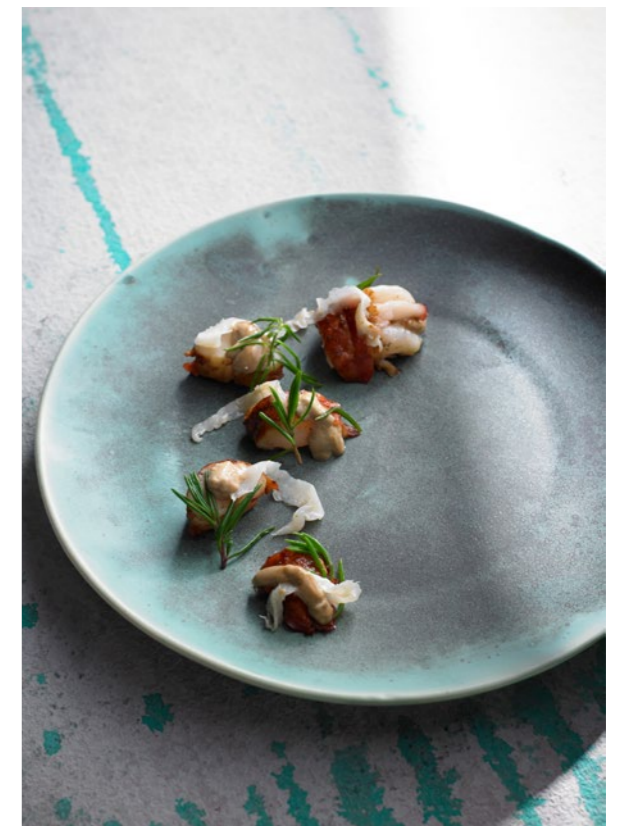
Pepe di Dorrigo e pepe di Tasmania. Goolwa cockles affumicati. Gamberoni del golfo sbollentati, prugna di Davidson



Zucca, wattleseed, noce di sandalo e macadamia
(Zucca congelata, buccia di zucca croccante, wattleseed, noce di sandalo, macadamia e cinnamon myrtle)



Insalata di pisellini selvatici, lemon aspen, artiplex e cinnamon myrtle
(Germogli e fiori di piselli odorosi, fat hen, artiplex, scrambling lily, lemon aspen, cinnamon myrtle e pisellini selvatici)



Gamberoni di Adelaide Hills, mamma d'aceto di pandanus, pepe di montagna e sea blite
(Gamberoni, sea blite, mamma d'aceto di pandanus, pasta di pepe nativo con lemongrass nativo australiano, zenzero nativo, pepe di Dorrigo e pepe di montagna)

Per accedere a Orana si prende la ripida scala che a sinistra di Street porta quatta quatta al primo piano. Si può anche passare dall'esterno per guadagnare il minuscolo salottino dove Jock, per soli 25 coperti, schizza sintagmi di piatti, precetti di sapori cangianti per frammenti e umorali avvicinamenti. Piante, fiori, radici, frutta di desertiche chiazze o di boschi profondi - serviti *nature*, infusi o fermentati. "Ho raccolto pochi contatti ma buoni, mobilitato delle persone emblematiche delle comunità, costruendo poco alla volta un rapporto di fiducia, ottenendo l'accesso all'interno di tribù ancora esistenti. Per il *foraging*, io e le mie guide amiche, ci spingiamo lontano, per reconditi territori, bivaccando con zaino, tenda e sacchi a pelo per giornate e giornate e a volte persino per delle settimane intere sul terreno", racconta Jock con gli occhi luccicanti. Poi un'ombra di fatica passa sulle ali di un angelo, una ruga stizzita spegne il fin troppo solare sorriso. Scala in seconda, innesta la marcia supplementare ma si sofferma a osservare la lunga e tortuosa strada ancora da attraversare. Non è tanto una questione di distanza ma di concomitanza, di cammini paralleli. Di ondate spazzanti, come in *The last wave* dell'australiano Peter Weir ("un capolavoro premonitorio degli anni '70") certezze e dighe culturali sulle quali si stabilirono ripartizioni di potere. "Avvicinarsi alle culture aborigene non per recuperarle e banalmente sfruttarle a effettistici fini" fa Jock ben poco Peter Gabriel antico colono riciclatore tempi e suoni di altri mondi in una *world music* minestrone. "È il rimosso di cui parlavo! L'astringenza, caratteristica primigenia dei prodotti australiani, è stata lucidamente evacuata, cancellata dalle pratiche correnti. C'è un filo logico che lega l'acidità di tanti frutti tropicali alle punte massimali di astringenza che si possono ottenere attraverso le fermentazioni. Pensa al *pandanus* del 2007 fermentato per sette anni in un boccale... è perfetto come base di un cocktail per incanalare il palato. O il tamarindo lasciato evolvere nell'acqua di mare. Ha una forza profumata, della sera rugosa, che di rifrazione in rifrazione lascia davvero un'eternità in bocca".

Bello *statement* poetico tra le mura del suo domestico laboratorio. Dove metterà mai la Coca e le birrette col latte fresco (per la figlia), il frigo è pieno, stipato - non c'entra più un ago, d'alto in basso di boccali, liquidi maceranti, paste e polveri di radici e vegetali essiccati. Forager filibustiero, Zonfrillo non se la mena da *Miracle Man* della cucina dell'altro emisfero. Né si prende per l'aborigeno Escoffier. Quando parla di sapori, di preparazioni e di unguenti ("e passo sotto silenzio i rapporti evidenti tra cucina dell'outback e medicina") lo fa con una bulimia di emozioni.

Allora, la foglia di Mulberry dapprima fermentata in acqua poi disidratata e in seguito fritta e servita al ristorante con delle gocce di purea amara di pandana (*Pandanus Parkinson*) è descritta, nelle note d'intenzione del suo virtuoso interprete, "come uno scontro di acidità fruttata e di foglie di tè 'tabacchizzate' per un effetto, come dire? Totalmente *fucked up*".

Canguro sbollentato con prugne di Kakadu fermentate, olio di erbe e pinolo di araucaria

Il canguro preparato da Zonfrillo richiede materie prime rigorosamente locali. A partire dal legno con cui fare la brace. Albero della gomma e ramoscelli arbustivi di eucalipto, prugne di Kakadu, localmente chiamate Gubinge, e i grossi pinoli di una varietà di araucaria, la *Terminalia Ferdinandiana*. Il canguro spiccherà un salto direttamente sulla brace ancora viva e nel piatto verrà servito con le prugne fermentate e il pinolo, sottilmente affettato.





Restaurant Orana

285 Rundle Street
Adelaide SA 5000 Australia
Tel: +61 8 8232 3444
restaurantorana.com

E così sia.

È questo lo Zonfrillo che piace a noi. Quello che predica bene e razzola meglio. Quando confessa, con la lucidità di colui che sa, che i suoi sforzi con i primi risultati sian davvero poca cosa rispetto a ciò che lo attende”.

Consolidare i legami. Far di noi forager degli ambasciatori intracomunitari. Dar del lavoro stabile agli indigeni che si impegnano a fornire regolarmente i prodotti raccolti. Un profondo rapporto di fiducia reciproca corroborato nel tempo è essenziale per diffondere questa cultura. La prossima tappa sarà la creazione d'un Network per andare oltre un superficiale scambio d'informazioni. A medio/lungo termine punteremo alla creazione di una Fondazione”.

È serio, stramaledettamente serio, Jock quando invoca le Alte Istanze della Fondazione a nome di tutta una nazione. Ma è altrettanto convincente, se non ancora di più, quando, alle prese con i suoi cimeli di conoscenza appresi sul terreno, in mancanza di terminologie esatte, s'inventa nuove identità. E conia neologismi senza rete di protezione.

Che cos'è l'Ant green chiedeva il nostro segretario di redazione. E le Blue Lilly Pilly? O la Geraldton Wax? Sono quei titoli di piatti che lasciano l'interpretazione, come dire?, tanto ma tanto aperta, per utilizzare un eufemismo. Il Granchio della melma col Fico di carta? Perché no? Non sarà ancora un cervellone il non musicista e produttore Brian Eno, non a caso spesso anagrammizzato Brain One. Nel suo disco fondatore *Another Green World* (1975) cantava di Nuovi Mondi Verdi che non avevano ancora visto il giorno come tanti strumenti inventati perché non ancora esistenti. Enunciare è creare. E disegnare nuove costellazioni. Altri comportamenti.

Le Snake Guitars. Gli Uncertain Pianos. I Choppy Organs. Le Spasmodic Percussions... si accodano da antenati dell'oscuro cosmologia zonfrilliana. I paesaggi, i suoni, i sapori che lasciano intuire in barlumi di visioni le *Iceplant&Bullrush Ash* e i *Vetch Pea Shots*, di Jock Zonfrillo son delle reliquie d'un futuro anteriore, di sciamanici rituali. E *Dawn, Marshland* e *Approachint Taidu* son titoli di piatti, di prodotti o di elettroniche composizioni? James G. Ballard, visionario come pochi, non è lontano.

Zonfrillo è "abitato". Posseduto da una forza interiore che lo brucia, lo consuma. Uno spirito brado che lo guida, lo spinge e lo trascina senza indicargli il cammino, per sentieri dove il pericolo si cela dietro ogni passo. Il breviario è ancora tutto da scrivere, i cantici da intonare. Jock cucina in trance, flusso d'energia al diapason della sensazione, dell'intuizione senza certezze validate. Una cucina di presagi calpestante le braci di derelitte certezze. E avanzante di spalle verso rotte da altri già tracciate. Orana è un tuffo nell'intranquillità. Ritualità e telepatia, magia per ondate di pensiero e di gestuali melopee. Canti e posture tracciati in un Atlantide sommerso. Oltre tutti i concordati confini. Nascita fondatrice d'una nuova forma di tragedia - Gaia Scienza davvero tanto *Beyond Food&Evil*.



Brodo di mulloay, alghe, pig face e aglio nero

(Testa di mulloay affumicata con il brodo, gracilaria, codium, lattuga di mare, frutto del pig face, aglio nero fermentato e sedano di mare)

Bavarese di latticello, fragole ed eucalipto

Questa specie di bavarese, a base di panna e latticello riceve il suo tocco personale grazie al succo di ottime fragole mature, l'olio di vinaccioli e l'aroma di eucalipto.

Prima di servire in tavola, il tutto viene spolverato con un nonnulla di sale marino e uno spruzzo di aceto in polvere.



JOCK ZONFRILLO



Oca palmata, karkalla, ciliegie native ed eucalipto
(Oca palmata, karkalla, ciliegie native, patate, salsa d'oca palmata ed eucalipto)

ADV