



THE MATCHING MOYLE

TESTO di ANDREA PETRINI
FOTO di THOMAS MENTHENNE

“È il tavolo di Gilbert & George. Si sedevano sempre là”, fa il patron di casa al viaggiatore non meno tracollo dalla trentina d’ore di viaggio investite per sorvolare mezzo mondo, che dall’onore di posare il posteriore là dove i due cervelloni della British Art dell’ultimo cinquantennio pare avessero infine scoperto, nella piena maturità della loro esistenza, i corporali piaceri della gola. E tanto lontano da casa loro. Avviso agli agorafobici, siamo in Tasmania, a Hobart.

Ce ne misero del tempo per sbottonarsi il doppiopetto a righine blu scuro prendendo in mano a cuor leggero la carta del ristorante neanche fosse la riedizione in A4 dell’Editto di Nantes per la storica liberazione delle coscienze e delle esperienze. “Son rimasti qui a Hobart quasi tre settimane, per allestire la loro personale al MONA, il nostro museo d’arte contemporanea. La prima volta che si son seduti da Franklin non erano proprio a loro agio, hanno ordinato due cosucce, le più *safe*. Non mangio questo, e com’è cotto quello. Sembravano due attempati signori intimoriti dalla prospettiva di far sega alla routine, di sgarrare al parco regime alimentare impostosi da sempre. Eppure venivano quasi ogni sera, si sedevano sempre qui, in questo tavolino un po’ appartato, all’estremità della sala proprio di fronte alla cucina aperta. Sarà stata l’atmosfera rilassata del ristorante o la giovanile febrilità sui fornelli, poco a poco si son lasciati andare, cancellando quella loro espressione di timore marcata sui tratti. Alla fine ci lasciavano fare, non guardavano più neanche la carta, fate di noi quel che volete, concedevano. E venivano in cucina, oramai ci conoscevano tutti per nome, ad attingere direttamente da pentole e padelle, curiosi, sorridenti, pronti oramai a tutto”. Poco importa se più d’un quarto di secolo fa, in un uggioso pomeriggio autunnale, presi tra Derek Jarman e la Tilda Swinton di ritorno dai Cotswolds poco prima che sputasse l’anima Anthony Powell - il Marcel Proust inglese, colto al volo per una tardiva intervista - inzuppavamo pure noi i biscottini *scotchbread* col Ceylan tea (dozzinale) nel decoroso studio di Gilbert & George. Il passaggio a Hobart dell’arty couple ha marcato a fondo le recenti cronache tasmaniche.

Ma cosa fai a Hobart, 200.000 abitanti più tutti i tanti pellegrini, se al MONA non ci vai? Da quando, nel 2011, l’eccentrico filantropo David Walsh, miliardario affetto da autismo aggravato che deve la sua immensa fortuna alla pratica del blackjack esercitata da professionista del lascia o raddoppia, ha varato l’imponente architettura sotterranea tra cielo e terra del Museum of Old and New Art, anche i più distratti, quelli che confondevano ancora la Tasmania con le scenografie (in)naturali di *Lord of the Rings* (no, quelle erano in Nuova Zelanda) sanno che Hobart è il nuovo place to be. L’ultimo porto prima della fine del mondo.

Invite the World for Dinner. Alla periferia dell’impero, il minuscolo eremo sulla grande carta australe fu proprio scelto due anni fa dal governo centrale per far convergere qui il gotha dell’intelligenza culinaria per una cena a sei mani (Peter Gilmore, Neil Perry, Ben Shewry), fiore all’occhiello della Nuova Cucina australiana e lancio promozionale sulla scacchiera politica del Turismo gastronomico... yes, *Invite the World for Dinner* come vettore d’identità economica. Diluiti e in disguise in mezzo a tanti mangiauffa a tradimento c’eravamo pure noi sorpresi di veder sbarcare in abito da sera con pagamento ratealmente dilazionato anche il vicino di casa. A dir la verità, noi a Hobart arrancavamo appresso a un altro locale, il Garagistes, allora paragone della Vera modernità. Zero pretese da Fine Dining e in esilio a vita sull’Isola di Pasqua il destituito per sempre dittatoriale Tasting Menu, giravamo per Hobart in compagnia del biondo Luke Burgess, giovinotto che tanto fece in loco, forse quanto Redzepi e Albert Adrià a casa loro, per voltar pagina e cambiar la storia della Cucina da venire.

“Luke ha fatto tantissimo se non proprio per la tasmanica cucina almeno per promuovere un’idea più rilassata e meno attenta alle ideologie che al cambiare delle stagioni” ammetteva David Moyle un giorno dello scorso novembre che scendevamo insieme dal palco d’un talk show - al Margaret River Gourmet Escape - sui meriti del locavorismo. “Lo noterai di sicuro quando, di ritorno a Hobart, verrai a trovarmi per la prima volta da Franklin”. A dire il vero, a due passi dal piazzale dell’Henry Jones Art Hotel dove avevamo fatto recapitare bauli e valigie, Franklin l’avevamo già visitato un



giorno che si era trasformato in quartier generale per accogliere i VIP della gastrosfera planetaria sbarcati in Tasmania per le celebrazioni. “In tempi normali, Franklin è anche ben più ordinario. Col paradosso di essere forse il perfetto *neighbourhood restaurant* all’altro capo del mondo, lontano dai poteri decisionali, in una capitale tanto villaggetto che comincia ad assaporare solo adesso le gioie del turismo internazionale”.

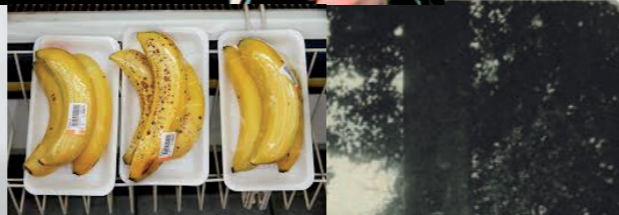
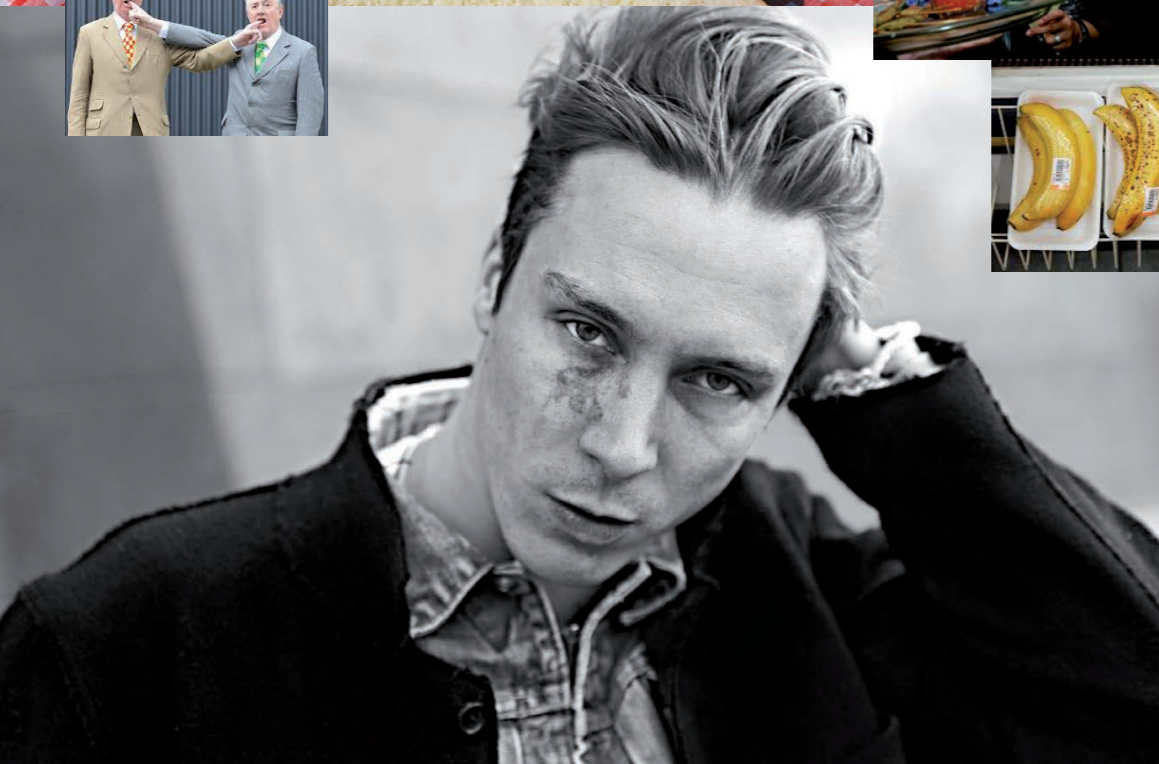
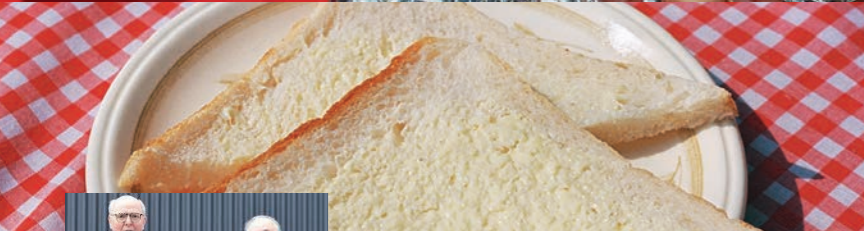
C’è chi in Tasmania ci va per scalare paesaggi diroccati tra cielo e mare, e chi ci va per iniziare, sempre a ridosso delle montagne ma più per colline e pianure tirate a vigne, una Nuova Vita. Lasciata la finanza ci si reinventa qui alla buona in coppia d’ostricoltori, consacrati 24h24 alle Pacific Oysters, invero tra le più delicate mai assaggiate. Altri preferiscono combattere in famiglia con le stagioni che sembrano impazzite anche qua. “Come Annie, antesignana del donchisciottesco agricoltore in battaglia aperta con l’industria maggioritaria, che dedica corpo e anima alla realizzazione dei più perfetti pomodori, straordinari come tutto quel che coltiva lei”. Eppure interviene Annie, inquieta dietro il sorriso smagliante a tutti denti che “quasi già a fine estate le zucche son buone come della marmellata ma i pomodori mancano ancora di zuccherosità. Ogni stagione i cambiamenti climatici rimettono in questione gli standard precedenti del sapore”. Assente sgomento e tanto a malincuore David Moyle conferma, parcheggiando la sua macchina sul polveroso piazzale al termine di una stradina in coppa al mare: “È un po’ come la storia delle ali della farfalla che provocano un uragano all’altro capo del mondo...”. Sedutosi in terrazza sui banconi di legno tra gabbiani residenti a perpetuità - attirati dai cartocci di Fish & Chips (“i migliori di tutta la Tasmania, si viene da tutte le parti per questi”) che i proprietari della baracchetta sfornano per modo di dire a getto continuo da mane a sera (“ma pagamento in contanti. E anticipato per cortesia”) - si fa serio.

“Ho aperto Franklin cinque anni fa. Siamo a metà marzo, alla fine della nostra estate, l’equivalente d’un settembre in Europa, e i pomodori ancora non sono pronti. Oramai le stagioni sembrano impazzite anche da noi. Oggi è la prima giornata calda di tutta la nostra estate. Ne sono doppiamente affetto perché, tra altre attività collaterali, mi occupo con la mia compagna delle vigne d’un podere sotto casa nostra. Per chi come noi fa del vino *nature* quest’anno è stato abbastanza duro. D’accordo, qui il clima è molto più fresco, siamo una regione montagnosa, ma per un ristorante come il nostro che si basa sulla trasparenza, sul piacere di cucinare in live, c’è da reinventarsi continuamente. Non puoi dare mai niente per appurato”. Una maledizione contingente che può assomigliare a una benedizione. E per fortuna che, statuto docet, il menu cambia ogni giorno, facendosi strada tra lussureggianti vegetazioni e puliti nordici nitori. La natura sì - ma non incontaminata (come direbbe Yoji Tokuyoshi). Fa il conto del presente, riassetta i proventi del passato investendo oculatamente sul futuro prossimo immediato. Sofficissimi frutti di mare delle coste locali in crosta di licheni, Polipetto in brodetto *cured* al grasso di maiale dai violenti profumi di forestico finocchietto. Il Riso (attenzione, qui non si scrisse: risotto) al brodo di midollo cotto in forno. O degli Abalone *to die for* (i migliori assaggiati quest’anno insieme a quelli, divini, di Redzepi che li faceva a Sydney “impanati” alla Milanese) cotti in foglie d’alga e conditi con una salsa fatta col suo fegato e interiora, ostriche essiccate, pepe *overload* e bianco d’uovo battuto. Mortale.

Beh, d’accordo, avremmo dovuto scrivere proprio il contrario. Vitale. Perché quello è l’anelito vero di David Moyle. Fare un ristorante non come un mondo a parte, ma un porto d’approdo dove condividere storie di viaggio e sogni di altre avventure. Un ristorante accessibile, dove non si perde mai il nord della godevolezza. Che non taglia mai le redini con la realtà. “Anzi, con lei ci battiamo ogni giorno. È sempre una questione di equilibrio. Non son venuto dalla *mainland* australiana per fare l’eremita. Avessi voluto isolarmi dal mondo, avrei potuto farlo restando a Melbourne. Cercavo dello spazio, dei prodotti selvaggi e altri da coltivare - ma adottando degli standard d’eccellenza solo possibili stabilendo dei contatti umani profondi con gli agricoltori e i pescatori, spingendoli a rincorrere solo l’eccellenza della semplicità, per riscoprire infine le radici dimenticate della nostra identità. Tutto fa brodo, anche il vino, in questa nuova forma d’antropologia culturale esercitata sul terreno. Per fortuna che siamo in culo alla luna, i media ci tengono d’occhio ma da lontano. Allora, lontano dai riflettori, nutriamo una bella forma d’indipendenza e di libertà”, fa il trentenne cristone con l’oro vivo in corpo.



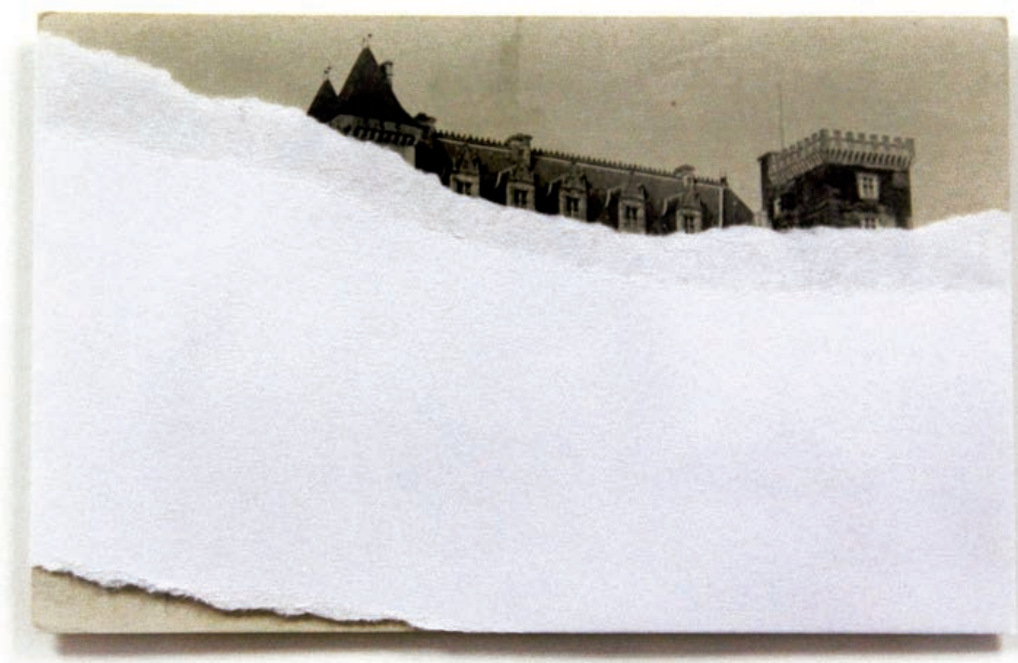
Gilbert & George
 Martin Parr (Real Food)
 Cyprien Gaillard (New Picturesque)
 Apichatpong Weerasethakul (frame del film
 Uncle Boonmee)



Se la linea è data e il laboratorio naturale avviato, come un atelier senza rigide contrapposizioni tra lavori pratici sul terreno e teorie come ipotesi per il futuro, David potrebbe ammettere a denti stretti che Hobart non gli sta stretta. Però già ci pizzica e lo mozzica. “Franklin resterà sempre Franklin, è il mio ristorante, cinque anni fa ho deciso di cambiar pelle, di lasciar tutto dietro di me per venire qui e non tornerei mai indietro. Però sto già riflettendo su altre forme di ristoranti, non qui ma a Melbourne, o a Sydney, dove una parte del lavoro effettuato qui a Hobart possa essere riprodotto rispettando le differenze locali. Un locale dove sarei solo l’iniziatore, il galvanizzatore, l’osservatore esterno. Perché il mio posto è qui”.

La lontananza è poi un concetto alla fine assai relativo. Con i food festival di Sydney (a ottobre) e di Melbourne (a marzo) e il gathering internazionale del Margaret River Gourmet Escape (a novembre, il meglio del meglio e della cucina che sarà: Riccardo Camanini rappresenterà l’Italia, a fianco di Ana Roš, Andoni Luis Aduriz, Virgilio Martinez, Mauro Colagreco, Magnus Nilsson e Joan Roca), l’Australia sarà sempre il miraggio del Nuovo Mondo ma è oramai poco più che la porta accanto. Una cittadina del mondo. Mica è un caso se, mentre aspettiamo il dessert, sorseggiando un nordico caffè che non ti fa rimpiangere né Napoli né Stoccolma, David fa: “Quello di cui son fiero è che da Franklin c’è posto per tutti, è un locale concepito per tutti i tipi di clienti e di tasche. Ci son famiglie, coppie, tanti studenti fianco a fianco di gente straconosciuta. L’hai visto il tavolo da sei sulla destra del nostro? L’hai riconosciuto?”, “Ma chi? Il signore con la bionda?”, “Certo! È Martin Parr, una celebrity della fotografia britannica contemporanea”.

Fossimo stati più audaci, saremmo schizzati alla sua destra a implorare un selfie col Maestro. Ma ci siamo astenuti dall’elemosinare i nostri cinque minuti di gloria. Magari quando torniamo, al MONA troveremo nella sua prossima personale sprizzi e sprazzi del quotidiano - questa volta non solo più consacrato all’immaginario popolare della cultura inglese - tasmanico. Un modo per riconoscerci. E per dirci: a Hobart, c’eravamo anche noi. Quando il governo australiano varò il progetto dell’*Invite the World for Dinner* chissà se s’immaginava l’enorme impatto che il progetto avrebbe avuto. Se anche Martin Parr ha risposto all’appello, noi la prossima volta che andiamo a Hobart, magari ci invitiamo appresso Cyprien Gaillard e Apichatpong Weerasethakul, i nostri artisti preferiti.



Cyprien Gaillard (New Picturesque)

Franklin

30 Argyle Street
7000 Hobart, Tasmania - Australia
Tel: +03 6234 3375
franklinhobart.com.au



LE NUOVE SCOPERTE DI LONGINO & CARDENAL



TRITICUM
Just for bread lovers

PANE DI QUALITÀ



PESCATO DI SICILIA

Don Gambero
From Sicily with love



SPEZIE DEL MADAGASCAR



TARTUFI E PRODOTTI TIPICI
ALBA

Sempre alla ricerca di prodotti d'eccellenza
per la ristorazione di qualità.

LONGINO & CARDENAL SPA
f - WWW.LONGINO.IT
ITALY INFO@LONGINO.IT
HONG KONG HONGKONG@LONGINO.IT
DUBAI DUBAI@LONGINO.IT

LONGINO & CARDENAL
Cibi Rari e Preziosi