



MÃOS

LEO

TESTO di ANDREA PETRINI
FOTO di RICHARD HAUGHTON



Nuno Mendes

Leandro Carreira

Triplo ahinoi! Lo sappiamo fin troppo bene: la cucina fa la sciantosa, pavoneggia. Si atteggia, ma non sgomita mai in prima fila, scende poco in piazza. Prende posizione solo quando le scappa. È volatile, scende in competizione solo con le buone parole. Quelli che più piacciono a noi son proprio quelli che, zitti zitti, fanno i cavoli loro. Attenti a questi due. Fossero degli audaci, si gettassero nella mischia dei rugbymen di riferimento della diaspora portoghese, da anni attivisti – ma senza tessera del partito – del proscenio culinario inglese passerebbero per degli eroi. Dei labouristi (si rimboccano le maniche da quando avevano i pantaloni corti) più europeisti di Jeremy Corbyn. In materia d’educazione, di sincretismo culinario, senza parlare nel corso dei tanti anni della creazione di innumerevoli vocazioni, ne han più fatte loro di tutte le agenzie rionali per la distribuzione dei posti di lavoro. Meritano di essere nei libri di storia, di portare a casa la Medaglia portoghese dei Cavalieri del Lavoro, per la generazione che viene sono dei pionieri. Dei cugini lontani che hanno aperto la breccia.

Uno si chiama Nuno Mendes, l’altro Leandro Carreira. Era da tempo che li avevamo persi per strada, loro che la storia l’hanno scritta col sangue e col sudore della fronte. Divulgando un’arte di vivere alla portoghese che le masse oceaniche, quelle che invadono da anni le stradine di Lisbona facendo esplodere il parco edilizio, hanno epidermicamente adottato. Addio Fado, addio zone d’ombra. Addio radicalità, addio Pessoa e Pedro Costa. Del Portogallo che tira si ritiene il cordone ombelicale che ancora lo collega alla Spagna, le chiccherie dei cicchetti *tapaseggianti*, l’ultima spiaggia delle catalaneggiate del lustro scorso che si arena all’ultima moda nel centro lisboeta. Non è un caso semmai se Nuno e Leandro hanno preso venia. Se si sono allontanati sulla punta dei piedi. Schivi, e tanto, di salire sul proscenio plenario della Costituente portoghese. È da cittadini inglesi che oramai indicano la strada ai pronipoti che salirebbero volentieri sulla loro scia, rischiando di errare sul Mauritius in cerca del primo porto d’approdo nella perfida Albione.

Se googlate Mãos, mani in portoghese, lo trovate in una stradina di Shoreditch. Quanto di più normale, una new entry per rinfrescare gli allori all’occhiello del nord est londinese, rionale sobborgo passato in men di venti anni dalla No Zone alla hype più totale. Ideale per rilanciare la carriera d’un Nuno Mendes che ha fatto scuola, dal mitico Bacchus (“erano i primi anni del 2000 e ti ricordi che sul muro davanti l’insegna c’erano le tracce delle pallottole che le bande rivali si tiravano una appresso l’altra?” si rammenta Nuno) al modernismo del Viajante, all’interno dell’hotel Town Hall, e via via per il Loft Project, modello antesignano di futuri pop up e dilatorie celebrazioni collaborative che sciamarono poco dopo per il resto del pianeta. Col fenomeno di saturazione che si sa.

Squilla il telefono, Mendes dixit: “Stasera quando vieni per cena, ce la fai ad arrivare un po’ prima così ti fo visitare la Blue Mountain School?”. Bah, un’altra scuola di cucina, sai che palle... magari facciamo domani o un’altra volta rispondiamo noi da sempre abbonati alle scuole d’arte, quelle con i corsi frequentati in particolare da pischelle. Solo che quando arriviamo l’indomani a Redchurch Street, spingendo la soglia della Blue Mountain School ci si ritrova circondati non da gonnelline in tartan sopra le ginocchia e da Dr Martens senza pedalini, ma dal più esclusivo spazio nato dall’ultimo paio di quinquenni londinesi. La Blue Mountain School, un palazzo tutto intero volto a settare il meglio del meglio dell’espressività artistica mondiale – pezzi unici di design, profumi su misura, giacche da 5.000 sterline mai saldate – un cabinet delle curiosità contemporanee allestito come un mondo a parte. E il barbuto Mark – ma sì, è lui, lo avevate intravisto al Dover Street Market – vi spiega che in un “mondo che va sempre più veloce e gli abiti dispongono solo di tre mesi prima di scemare declassati in puri oggetti di promozioni, qui si esaltano i valori dell’atemporalità, dei pezzi quasi unici, dell’esperienza sul mero consumo. Per visitare il negozio è meglio prendere appuntamento, così si possono provare i vestiti, non tutti mostrati anzi preziosamente archiviati per ridar loro l’aura d’opere d’arte”. E James Brown, il padron di casa, che trovi avvolto in sartoriali panni destrutturati, conferma il sodalizio di questa Blue Mountain School dagli

LA BLUE MOUNTAIN SCHOOL, UN PALAZZO TUTTO INTERO VOLTO A SETTARE IL MEGLIO DEL MEGLIO DELL’ESPRESSIVITÀ ARTISTICA MONDIALE – PEZZI UNICI DI DESIGN, PROFUMI SU MISURA, GIACCHE DA 5.000 STERLINE MAI SALDATE – UN CABINET DELLE CURIOSITÀ CONTEMPORANEE ALLESTITO COME UN MONDO A PARTE



Blue Mountain School e il Ristorante Mãos

spazi intarsiati, l'ultimo piano affacciato sulla terrazza adibito a luogo di ascolto di vinili ipernicchiosi, tipo gli acquarelli sonori del primo opus di Gaussian Curve, Clouds con sistemi d'alta fedeltà da acustica realtà virtuale. E sali per le scale, e passi davanti a una tenda che dalle 18h30 in poi si alza come un sipario, non sospetti di trovare, passata la vetrata, la sala da pranzo, con tavolata comunale, di Mãos, il nuovo progetto di Nuno Mendes.

Intendiamoci, prima di sederti a braccia conserte avrai già prenotato e pagato on line una mesata prima (150 pounds il menu degustazione, indi sul posto i vini di come vi tira) poi suonato al campanello della porticella affacciata sulla stradina, all'angolo dell'entrata laterale della Blue Mountain School. Una cena esperie(me)nziale, tutti insieme a far comunella con l'ebbrezza della commistione sociale, il brivido della promiscuità gomito a gomito e il piedino con chi vi è di fronte o di lato. Anche se è finalmente il polimorfismo del foodismo (ancora lui!) il solo co-agente della riunione serale. Dalla cucina tutti in piedi per la riunione forzata col tuo prossimo a ridosso dei fornelli debordando poi nella saletta-enoteca ("scegliete cosa volete bere, un bicchiere, due bottiglie o un magnum in tre, fate voi come a casa vostra"), il menu si adatta ai tempi impartiti, vi insegue pure sul terrazzino stretto stretto dove vi grigliate una paglietta, vi ricorda, se per caso siete andati a sgranchirvi le gambe, che il N°8 del menu collezione è pronto per essere consumato.

Si carbura, per non sfatare la pubblicitaria, tra scienza e natura, prodotti delle campagne inglesi e vacche portoghesi rimemorate senza empatici magoni. La forza di Nuno è di riprendere il dibattito là dove l'aveva iniziato, una quindicina di anni prima, dalle parti di Bacchus, inventandosi una terza via obliqua per sfuggire alle morse caudine della gastronomia. Ben venga il Tacos di riso croccante, astice e cervelle di scampo, cavolo verde e shizo. Ben venga pure il Raviolo di funghi maitake nel suo brodetto gelificato. O il falso Sushi di triglia al finocchio su un nigiri di pane al lievito. Nuno gioca in casa, fa più play safe che bareback, interviene sulle forme, meno sul fondo, sposta i punti di riferimento, inventandosi una geografia tutta sua - senza mai mettersi in ciabatte sul lettino dello psicanalista alle prese col trauma della rimossa portogheseità.



Mãos

41 Redchurch Street
Londra E2 7DJ - Regno Unito
Tel: +44 7960 515837
bluemountain.school/maos



Raviolo di funghi maitake, anguilla affumicata e latte di yuba



Tacos di riso croccante, astice e cervelle di scampo, cavolo verde e shizo



Leandro Carreira, per anni il suo fido sidekick da Viajante, è transitato per lo stesso checkpoint. Anche se sembra aver scelto la strada opposta. Alla nanonicchia di Nuno, lui preferisce la porzione macrosuperiore. Quella d'una locanda urbana, alla buona, aperta a tutti i mercati e portafogli, ai nostalgici dei tempi andati e alle giovani generazioni, passando per gli orfanelli della bistronomia. Sono un po' i panni del Carreira stesso, mitico comprimario, ma pregiato solista al soldo degli altri (Mugaritz, Viajante, Lyle's, Koya), ora Soggetto Britannico a parte intera. Eppure, nei suoi momenti di lucidità, Leandro ritrova la parte sommersa, la sua negritudine (with attitude) l'avremmo chiamata negli anni '70. Il sentimento di uno strappo alle radici, d'un ritrovarsi altro(ve). È tutto lo spirito di Londrino, affettuoso neologismo designante i membri della comunità portoghese trapiantati nella capitale inglese. Un po' l'equivalente dell'italico "tu vuò fà l'americano", una voglia di calarsi nei panni dell'immigrato, sempre a metà del valico tra le sponde natali e quelle d'adozione. "Era così che dai miei si chiamavano quelli che arrivati a Londra facevano parte della sciolta nebulosa portoghese". Un modo per contarsi tra i tanti, sciolto pure lui nella scena locale, cercando di fare il punto, nel mezzo del cammino della sua vita professionale, dove vuole andare a parare. Non certo, non più in un ristorante bello e luminoso, in un quartiere appena fuori mano, dove il sapere è partigiano e fiancheggiatore dell'artigiano.

Come Nuno, Leandro rivendica il vecchio slogan francese di S.O.S. Racisme: "J'y suis, j'y reste". Qui ci sono e qui resto. Cercando di ricreare - là dove il rimosso gli lascia spazio - i sapori introiettati dell'infanzia e ritrovati nella ricerca quotidiana dei prodotti inglesi. È lo stesso posizionamento intellettuale del messicano Santiago Lastra, un giovane superdotato del quale sentirete tra poco tanto parlare appena apre, alla fine dell'anno, il suo Kol (cavolo in spagnolo) in una ancora segreta location tra Fitzrovia e Marylebone.

Ecco allora un accorto sistema di dosaggio identitario, di libere traduzioni, di labili equazioni tra il qui e l'altrove, l'ora di adesso e l'appena prossimo futuro. Non parliamo di utopie, né di copernicane rivoluzioni. Ma di un saper fare mangereccio fatto di piccoli passi, di amori intravisti o dichiarati, di passerelle tra il latte crudo del Somerset fatto strasaporoso, burro formaggioso, tra le ostriche coltivate in Irlanda poi in Francia per un anno e servite millesimate con una vinaigrette alla salicornia. Sapori talvolta timidi, restii a mettersi a nudo (il Waffle d'alghe e miso tostati col tartare di tonno al daikon, lo Scampo alla patata sbollentata poco più che cruda e polvere di peperoncino) ma talvolta esuberanti di trasparenza. La donna è



mobile, la nonna una madonna, cercate le ancellari ascendenze. Che trovate semmai laddove le si aspetta di meno. Nell'amertume delle Cialde di shortbread che vanno a pennello con i cannolicchi allo yogurt di erbe spontanee, nei funghi Enoki alla zucca fermentata e jus di pollo. O nell'attimo d'incandescenza introspettiva, quando cadono gli orpelli, si scioglie il trucco, cola di brutto il mascara. E basta l'appello sul davanti della scena pubblica d'un prodotto in altri tempi ostracizzato per veicolare, con le traslucide e fondenti Trippette di baccalà alle fave nella giardiniera acidulosa, tutta la nostalgia d'una geografia natale esposta nella raffinata lubricità d'un Quinto Quarto marino. Trovato anche senza farlo apposta.

Peccato che, se agognate al grande botto, alla più nuda portoghesità *out of the closet*, per il momento la trovate solo nella paradossale intimità offerta ai più nell'angolo bar. Lì c'è solo l'imbarazzo della scelta, il Mais al pimentão dolce, l'Octodog, yes si scrive così, il cake di trippette di merluzzo, il Panetto di cannello alla tempura di granchio o il best of sempre d'attualità, il Sandwich briochato di porco (il *prego* in portoghese) che non si fa davvero pregare per una doppia dose di mostarda.

A qualche chilometro uno dall'altro, Nuno e Leandro giocano a nascondino, inventano una tendenza tutta loro, surfando sulla cresta del Mare e della Terra, tra marea alta e bassa, riflussi, pienoni e risacche speditive. Sperando di schivare lo tsunami della Brexit che ci pende sul capo. "Ma accada quel che accadrà, Londra resterà non solo la capitale dell'Inghilterra. Ma anche una capitale europea come poche. C'è uno spirito internazionale, cambieranno i governi e le politiche economiche, ma indietro, ai tempi del provincialismo insulare non si torna" commenta Leandro Carreira facendo eco alle parole del suo mentore Nuno: "Redchurch, si dirà, è un mondo a parte. Il quartiere disastroso dove solo quindici anni fa non osavi mettere piede è diventato una passerella multiculturale. Abbiamo un sindaco del Labour, di origine indiana. A Londra da sempre le classi sociali si incrociano, coesistono, quindi al numero chiuso, al classicismo della formula gastronomica non si torna" fa lui mentre, seduti al baretto dirimpetto alla Blue Mountain School, un cinquantenne con la felpa della tenuta sportiva del sabato mattina, ci mancherebbe solo si presentasse con i training pants di Sergio Tacchini, parcheggia la sua Ferrari rossa sulla doppia striscia gialla. Lo guardiamo, a scelta: 1) sorpresi 2) incuriositi 3) esterrefatti. Probabilmente non è il cliente tipo di Mãos né di Londrino. Gli faremmo volentieri noi da coach di vita e di stile. Fosse venuto un modello vintage di zecca della Topolino, all'ora che scriviamo l'ultima riga del nostro MÃO-SLEO, sarebbe già esposto tra le quattro mura della Blue Mountain School. Come minimo.



Da sinistra:
Cialde di shortbread, cannolicchi allo yogurt di erbe selvatiche
Enoki alla zucca fermentata e jus di pollo
Trippette di baccalà alle fave nella giardiniera acidulosa
Scampo alla patata sbollentata e polvere di peperoncino



Londrino

36 Snowfields
Londra SE1 3SU – Regno Unito
Tel: +44 20 3911 4949
londrino.co.uk

Pastificio dei Campi
GRAGNANO

La migliore **pasta** di sempre

+40° 42' 26.04" , +14° 30' 50.55"

www.pastificiodeicampi.it

f i y

GRAGNANO CITTÀ DELLA PASTA
LA PASTA DI GRAGNANO I.G.P.
JRE