

Di Dominik Flammer, che scrive di cibo

Josy Battaglia

Il progetto Interreg "AlpFoodway", di cui il Polo Poschiavo è il capofila, conta 14 partner e 39 osservatori in 6 paesi alpini e propone un approccio interdisciplinare, transnazionale e partecipativo al Patrimonio Culturale Alimentare Alpino. Dominik Flammer, probabilmente, racconta questa storia meglio di tutti.

Non è qui per la prima volta

Incontro Dominik Flammer il 15 dicembre 2018 in una delle sale da bar più belle del Borgo di Poschiavo, accaldato vicino a un caminetto fumante, in compagnia della sua sorridente assistente. Sulla tavola due cappuccini schiumosi. Avete mai pensato ai modi differenti di bere il caffè? Che dicano qualcosa di noi, o perlomeno sul posto da dove veniamo?

Ho il fiatone, probabile retaggio di una controllata ossessione che deve avere a che fare anch'essa con la cultura entro la quale mi muovo, dove la puntualità s'impone spesso a discapito di altro. Presentazioni di rito e via con la mia idea su come imbastire l'evento pubblico che andrà in scena di lì a poco.

Il Polo Poschiavo ha invitato Dominik Flammer a tenere una conferenza e un'intervista pubblica nell'ambito del progetto [AlpFoodway](#). Lui è preparato a parlare di cibo per più ore consecutive. Io ci provo, fosse anche per pochi minuti, partendo da una dichiarata ignoranza in materia.

Qualsiasi cosa lui faccia a riguardo, lo fa con passione, lo capirò più avanti durante la serata, ma lo intuisco dalle sue prime parole sulla Valposchiavo: non si lamenta del lungo viaggio, non è qui per la prima volta.

Dieci anni fa non richiamaano

Tiene alla precisione dei contenuti, alla presentazione del proprio lavoro, ma accorcerà il suo intervento per lasciare più spazio alle mie banali domande; domande che potrebbero appartenere un po' a tutti noi; in maniera distinta, prima lui, poi noi. Accetto, anche perché con la coda dell'occhio vedo la sua assistente che continua ad annuire muovendo il capo su e giù come ad assicurare che andremo d'accordo. Lui racconta storie da più di trent'anni. Cosa mai potrebbe andare storto? Chi crede nella forza delle storie accetta che qualcuno possa scegliere un altro evento (a Poschiavo il sabato sera a volte c'è ressa e il coordinamento degli eventi viene relegato a dettaglio di cui non curarsi troppo). Chi crede nella storia che va raccontando mette in conto il tizio che arriva in ritardo, o ancora quello che di punto in bianco si alza e se ne va. Lo sa bene anche Dominik Flammer, che scrive di cibo, e dieci anni fa ancora non sapeva se a qualcuno sarebbe mai interessata la sua proposta narrativa. *"Sì, bravo, interessante, ci piace, ma vediamo, non c'è fretta, ci faremo sentire"*, gli dicevano, ma non richiamaano mai. Poi un giorno qualcuno ha

richiamato, e da allora raccontare quella storia, per lei, è diventato un lavoro.

Bisogna saperla raccontare

Un lavoro quotidiano, iniziato parlando del formaggio svizzero, come se ci fosse stato ancora qualcosa da dire a riguardo. E invece ce n'era, anzi c'era da scriverci un libro intitolato proprio "*Schweizer Käse*" ("*Formaggio svizzero*"), poi pubblicato per la casa editrice AT.

"A un certo punto mi sono accorto che sapevo molto più di qualche spezia esotica, che sul formaggio svizzero", affermerà Flammer, ricordandoci che a volte le cose che vale la pena raccontare sono quelle a noi più vicine.

Dopo il formaggio è passato all'alimentazione nell'arco alpino, accorgendosi ben presto che s'imponeva una considerazione forse ovvia, ma che andava detta di nuovo: al cibo non importa nulla delle frontiere. Flammer forgia dunque il concetto secondo il quale vi è piuttosto un'arte e un'eredità culinaria comune che attraversa tutte le Alpi, da pensare semmai in regioni, mai in nazioni. Una storia semplice, ma bisogna pur saperla raccontare.

La differenza sta forse nei chilometri

La serata scorre fluida di fronte a un pubblico che a guardarlo bene non è facilmente categorizzabile. C'è interesse attorno alle storie che racconta Flammer, forse anche perché lui non è un ricercatore d'ufficio, di quelli che le cose le pensano, le studiano e le scrivono unicamente a tavolino, magari visitando di tanto in tanto un qualche bel ristorante gestito da un cuoco stellato sulla Limmat. L'opposto. Basti pensare ai numerosi viaggi in giro per l'Europa, a cavallo delle Alpi, che Dominik Flammer ha intrapreso, spesso accompagnato da un giovane e talentuoso fotografo, Sylvan Müller, col quale condivide la passione del raccontare il cibo, attraverso le parole e soprattutto in immagini. La differenza sta forse nei chilometri percorsi, migliaia, che parlano a favore del narratore, di questo tipo di narrazione che vive di scambio, di baratto fra chi parte per scoprire e chi se ne sta lì ad aspettare che un giorno passi qualcuno cui poter finalmente raccontare. Un passaparola se vogliamo, a cui Flammer sa dare una forma concreta, una narrazione completa.

"L'eredità culinaria delle Alpi", di Dominik Flammer e Sylvan Müller, edito Casagrande, Bellinzona, si può ordinare qui: [Edizioni Casagrande Bellinzona](#).

Risposte inattese

Il resto della serata è un susseguirsi d'inattese risposte a banali domande. Risposte semplici e profonde al tempo stesso, come lo sono le parole di chi per tanto tempo s'è chinato su un qualcosa a guardarlo bene, per poi ridarlo agli altri con la magia di chi ha capito. Questo fa il narratore di cibo forse: parla di una cosa che tutti conoscono, ogni volta come se nessuno ne avesse mai sentito parlare, e così ti fa sentire anche un po' distratto che se fossi stato più attento, a questo o quel dettaglio, te ne saresti magari accorto anche tu. Sorridi, ti dici che nella vita vorresti avere più tempo da

dedicare alle cose banali e continui ad ascoltare compiaciuto di essertene perlomeno accorto, ancora una volta, durante un sabato sera qualsiasi dove pensavi non sarebbe accaduto granché.

Nella magia del racconto

E nella magia del racconto ci si perde volentieri, scoprendo che spesso fra produttori e grandi *chef* c'è bisogno di un traduttore, di un organizzatore, capace di far incontrare chi di solito non ha mai tempo (i grandi cuochi) e chi non ha il coraggio (i produttori, i contadini), oppure ancora che in un mondo, quello dell'arte culinaria, che si pensa spesso concorrenziale e competitivo, si può invece vincere tutti, alimentando il mercato regionale grazie anche un disinteressato ma sincero passaparola.

Nella magia del racconto che ci propone Flammer emerge quanto sia importante dare un volto al cibo, perché qualcuno per metterle in tavola quelle benedette 45 varietà di patate della valle dell'Albula le avrà ben coltivate; e ci avrà investito del tempo, togliendone altrove, magari litigando con la moglie e coi figli che volevano fare altro al sabato pomeriggio, ma per lui niente da fare, le patate in quel momento venivano prima. Tutti a casa e musì lunghi.

Nella magia del racconto, infine, nel menu di un ristorante svizzero (svizzero tedesco perlomeno) a dispetto di un qualsivoglia *fois gras de canard* dovrebbero imporsi sempre e comunque tre varietà di salsicce nostrane, salsicce del contadino, magari con una senape fatta in casa e una semplice insalata di patate. Lo sai benissimo, ma ci vuole pur sempre qualcuno che te lo ricordi raccontandotelo in una certa maniera.

Questo fa il narratore. Questo fa Dominik Flammer, che scrive di cibo.



Riproduzione riservata

© Polo Poschiavo

© Josy Battaglia