

## Prologo

Spesso i miei libri sul gusto scaturiscono da una frase, da una parola che mi arriva all'orecchio. Questa volta, è stata la frase di uno chef a darmi l'idea di scrivere un libro sulle stagioni.

Una sera, ormai diversi anni fa, mi trovavo in un bistrot in cui ero solita andare quando tornavo in Giappone. Adoravo accomodarmi al bancone, proprio davanti allo chef, Mitsuo Fujinaga, che doveva avere una sessantina d'anni. Ogni volta era uno spettacolo e una vera e propria lezione di cucina. Si diceva che lo chef avesse lavorato tempo addietro in un ristorante gourmet rinomato; poi però, forse per cucinare a modo suo in un luogo che gli assomigliasse, aveva aperto un bistrot popolare, sempre affollatissimo, in una zona periferica di Tōkyō. C'è da dire che i piatti che proponeva nel suo menu non solo erano invitanti, ma la ricercatezza degli abbinamenti gustativi rifletteva la solida formazione e la profonda cultura della persona che li aveva preparati. Del resto, quello che lui stesso mi raccontava lasciava trasparire una grande familiarità con la storia della letteratura culinaria. Un giorno ero seduta al bancone del bistrot *Kyūshō*, come sempre di

fronte a Mitsuo Fujinaga, e mi fu servito un piatto di verdure che sembravano ormai fuori stagione. Intrigata, chiesi allo chef come mai e lui mi rispose: «Signorina, io sono molto piú anziano di lei, e non so se potrò assaggiare quest'ortaggio il prossimo anno».

Quando si parla di cibo, la questione della stagione è di primaria importanza. Che si debbano utilizzare e consumare prodotti di stagione va da sé. Ma cosa è, per l'appunto, un prodotto «di stagione»? Il prodotto cosí come lo troviamo al mercato? Quando compare per la prima volta nell'arco dell'anno; e in quale regione? Qual è la distanza che un frutto può percorrere perché si possa considerare «di stagione»? I tuberi e gli agrumi, che si conservano per mesi, a che punto del loro ciclo vitale non sono piú «di stagione»? In quale momento un certo tipo di pesce sarà «di stagione» e come si può fare a determinarlo? Il concetto di «stagione» può essere piú complesso di quanto non sembri.

Nei luoghi caratterizzati da stagioni climatiche distinte il concetto è piú che ovvio. Quello che spesso dimentichiamo è che la stagione entra in relazione col cibo solo nel momento in cui è possibile anticipare, ritardare, giocare con le stagioni. C'era una volta un tempo in cui potevamo procurarci solo quello che ci offriva la natura. Il «fuori stagione», allora, non esisteva. Si parlava piuttosto di «contro stagione», che indica non tanto ciò che

si trova «al di fuori» della stagione, bensí ciò che è «contro natura», e di conseguenza inquietante, addirittura riprovevole. Le annate calde o fredde e i loro effetti sui raccolti, sulle messi o sulla vendemmia, anticipata o tardiva, cosí come sulle variazioni di resa, che possono rasentare la carestia, erano parte integrante del «ritmo della natura» e dei suoi rischi. Non potevamo che essere alla mercé delle stagioni.

Non è certo senza ironia che oggi sentiamo tanto predicare il rispetto delle stagioni in un'epoca in cui è teoricamente possibile coltivare frutta e verdura in qualunque periodo, ed esportarle ovunque nel mondo. Certo, questa raccomandazione ha un suo fondamento. Spesso però viene semplicemente concepita come un imperativo incontestabile, al quale bisognerebbe attenersi senza porsi domande. Come se si dovesse camminare al passo con le stagioni.

Eppure, le stagioni non sono affatto un metro-nomo o una siepe squadrata; per loro, l'idea di piantare i filari con un tiralinee, senza che un grappolo sia piú in alto degli altri, è del tutto estranea.

Spesso diamo una rappresentazione fissa alla durata delle stagioni, come se fossero regolate da un decreto o da un calendario scolastico; ma la stagione non rientra e non è mai rientrata in quest'ordine.

Paradossalmente, oggi comprare prodotti di stagione è diventato un lusso, considerando che questa denominazione esclude completamente prodotti surgelati, barattoli di conserve e coltivazioni industriali.

Pensiamo a tutti quei racconti per bambini e per adulti che narrano della ricerca di un prodotto fuori stagione: spesso è una questione di vita o di morte. Come mi diceva lo chef di *Kyūshō*, servire un ortaggio fuori stagione può essere un lusso di per sé. Dubitare di poter rivivere una determinata stagione significa già desiderare la stagione che non abbiamo ancora vissuto o voler prolungare quella appena terminata.

Alterare il corso delle stagioni, eludere la successione del tempo e delle epoche, sono l'espressione di una tipica fantasia di noi mortali, costretti a seguire il flusso del tempo che scorre a senso unico. Per la durata dell'assaggio, ci liberiamo della nostra temporalità. Desiderare un'arancia in piena estate è come desiderare di vivere fino all'inverno, rifiutare di fare del presente «l'ultima stagione».