

Invito a cena in volo

Pubblicato: Martedì 9 Ottobre 2007

✖ Cosa succede se un goloso di professione incontra un regista di documentari con la passione per gli aerei? Una rubrica di cucina volante.

Non è un motto o un gioco di parole, è quello che è avvenuto veramente lo scorso weekend nelle campagne dell'Hampshire, dove è stata girata la puntata zero di **"Flying Kitchen"**.

Il noto goloso di professione è **Pierre Ley** (a destra nella foto sopra), critico gastronomico, grande creatore d'eventi che abbiano a che fare con il buon mangiare e bere, uomo d'Europa con passaporto francese e cinque lingue in tasca ma soprattutto – per noi – **isprese** di nascita e di abitazione. Il regista è **Peter Ormrod** (di schiena, con la telecamera), ideatore e regista del programma, che ha già realizzato film e documentari per la televisione inglese (era dietro alla macchina da presa del "famigerato" **Benny Hill Show...**) e pilota di airbus per una nota compagnia aerea.

Ormrod vive sul **lago Maggiore**, e per quella un po' strampalata idea che gli girava in testa non voleva un volto noto della TV inglese: per una **rubrica volante di cucina** preferiva puntare su di una impronta europea continentale, un po' latina e un po' bohémienne. E, leggendo i giornali di qui, ha "scoperto" che una persona così esisteva, e pure piuttosto vicino a lui: un goloso inconsueto, cittadino d'Europa con la passione per il cibo e in grado di "reggere" egregiamente la conduzione di un programma in inglese. Un incontro che ha funzionato, tanto che è stata girata proprio **questo week-end nello Hampshire la puntata "zero"**, cioè quella che servirà a convincere le reti inglesi a trasmettere – e quindi ad acquistare – la serie completa, che secondo i piani di Ormrod potrebbe essere girata a primavera del 2008.

✖ "Flying kitchen" è una **trasmissione di cucina in giro per l'Europa, alla scoperta dei tesori nascosti della gastronomia** del territorio – fin qui tutta roba già vista, anche se la formula ha successo – a bordo di un vero e proprio ristorante volante – ed è qui la novità sulla quale la trasmissione è imperniata – allestito all'interno di un antiquato e maestoso **biplano sovietico Antonov II**.

Fotogenico e affascinante, l'Antonov ha anche la capacità di decollare ed atterrare in meno di 400 metri, permettendo alla troupe di raggiungere le più remote e suggestive località senza mai passare per aeroporti internazionali, traffico, vita frenetica e altri ostacoli contro le gioie del palato, posandosi a pochi metri dei "giacimenti" gastronomici. Il protagonista, come un rito, estrae poi la sua bicicletta dall'aereo e si reca per stradine di campagna alla ricerca delle gemme culinarie. **Di volta in volta incontrerà uno chef locale** che, tornati a bordo dell'Antonov, preparerà davanti alle telecamere le sue delizie servite ad esterrefatti clienti, tutti locali. **L'interno dell'aereo si trasforma in un ristorante di charme**, un po' come una carrozza ristorante delle ferrovie dei primi novecento. L'equipaggio russo (anche se in realtà è inglese, sotto gli ordini del comandante **James Black**) si trasforma egli stesso in personale di sala: il burbero capitano Sergei in maître d'hotel, Natasha la hostess un po' appassita in cameriera, e Dimitri, il co-pilota gigione in improbabile sommelier.

«Per questa puntata "pilota", è il caso di dirlo, è stata scelta la località di Arlesford, nello

Hampshire, capitale della coltivazione del **crescione** – **spiega Pierre Ley**, di ritorno dall'"avventura" inglese -Quest'umile vegetale ha giocato un ruolo fondamentale nell'alimentazione delle classi meno abbienti dell'Inghilterra vittoriana, e ancora oggi è ossequiato nell'intramontabile tramezzino al crescione, obbligatorio col tè, al contrario dei pasticcini come erroneamente si crede. Sin dall'antichità si attribuiscono al crescione proprietà afrodisiache e innumerevoli meriti curativi. Lo chef invitato della puntata inaugurale è **James Flewitt** (nella foto sotto), titolare della Cresson Creative, l'azienda di catering inglese pluridecorata per le sue interpretazioni golose di questa pianta, che cresce anche, e in abbondanza, nei ruscelli anche della nostra provincia. Il suo valore gastronomico è indubbio, tanto che i francesi gli dedicano una zuppa, e i suoi usi infiniti. Vedere per credere...».

Con piacere, se la trasmissione arriverà fino a noi: dipenderà, ovviamente, dall'esito di questa puntata zero. Che per il conduttore volante è stata comunque un'esperienza fuori dal comune: «comunque vada, è stata un'esperienza esilarante e professionalmente qualificante – ha commentato Ley con una punta di humor – Ci sono certamente modi più brutti di trascorrere il week-end».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it