

I gourmand

Quando arrivava il suo implacabile giudizio sul bollito

Alberto Melloni

Il rigore di Tullio Gregory è stato e rimarrà leggendario. Palato fine della filosofia e della sua storia intesa in senso lato, Gregory era anche un uomo famoso per la sua cultura enogastronomica, smisurata, precisa quanto quella storico-filosofica, e che nell'amicizia conviviale si esprimeva in modo pieno. Niente di più distante da quelle cene dei professori in cui il pettegolezzo e l'intrigo accademico si mescolano per costruire infantili "strategie". Erano, quelli con Gregory, veri "simposi", nei quali non mancava il rito della temperatura del vino. Lui era fiero di aver portato nell'Enciclopedia la tabella della temperatura appropriata per ciascun vino: era noto a tutti i suoi commensali il momento in cui il termometro usciva puntuale dal taschino a giudicare la perizia del ristoratore. Che guadagnava ben più delle stelline Michelin, acquisendo i suoi "perfetto", quando lo champagne veniva servito come si deve. Con la stessa durezza passava in rassegna un sistema accademico di cui aveva diagnosticato a più riprese la crisi e al quale aveva reagito non con la lagna, ma adoperandosi. Per tornare alla tavola, tanti ricorderanno l'implacabile severità con cui chiedeva come era stato tagliato un prosciutto o macinata

una battuta di Fassona. Perché per lui l'uso del coltello in questi piatti semplici era il discrimine fra una cura resa necessaria dalla cosa in sé e il pressapochismo di chi non sa usare le macchine. Lui che aveva avviato l'Istituto per il Lessico Intellettuale Europeo, teneva insieme, al tavolo con la tovaglia e a quello coi libri, l'idea che il passato è una responsabilità, non una generica "eredità": riflesso di una visione del sapere e del mondo che lo aveva portato a trattare con la stessa intransigenza lo studio, il testo, l'edizione critica.

E così, fra un piatto e l'altro, si passavano in rassegna le altre questioni, in attesa di quello che sarebbe stato il momento chiave: il giudizio sul carrello dei bolliti. Espressione di una cucina popolare, ma che nella sequenza e nell'esattezza della cottura, forniva materia per una valutazione che era, più che estetica, etica. E anche lì, a valle di una valutazione esigente e forte, tornavano le questioni intellettuali. Questioni scientifiche e anche storico-religiose in cui lui - allievo di Ernesto Buonaiuti da cui apprese il greco biblico e primo maestro di Mauro Pesce - si muoveva con competenza e con quello sguardo largo di chi sa tenere insieme fonti filosofiche, letterarie, dizionari e opere grigie. Anche nella convivialità, c'erano le sorprese finali, raffinate come i dessert lasciati un po' da parte per essere sostituiti da qualche cognac selezionato, avendo a mente produttori e varianti. I *Tischreden*, i "discorsi a tavola" di Gregory sono un'eredità diffusa, "amicis daturus", da offrire agli amici, come si diceva sui centerbe di certi monasteri. Ascoltandone le parole, si percepiva che la classe dirigente che in passato aveva creduto di utilizzare Gregory, chiamandolo a responsabilità pubbliche - come nel cda della Rai dei "professori" dal 1993 al 1994 - in realtà aveva solo dato visibilità al suo rigore: che non poteva essere falsificato. Come certi tortellini di Modena, dove il festival della filosofia faceva da contorno.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

