



ricette dedicate di Pierangelo Federici

**Tobia Ravà**

Tobia Ravà lavora a Venezia e a Mirano. Si è laureato in Semiologia delle Arti all'Università di Bologna e ha iniziato a dipingere nel 1971. Dal 1977 espone in mostre personali e collettive in tutto il mondo. Si occupa di iconografia ebraica, è promotore del gruppo Triplani ed è tra i soci fondatori di Concerto d'Arte Contemporanea. Nel 2011 è invitato a esporre al Padiglione Italia della 54. Biennale di Venezia. [www.tobiarava.com](http://www.tobiarava.com)

**L'intervista**

L'averti perso di vista dai tempi del liceo non mi ha impedito di seguire la tua crescita artistica; trovo molto interessanti i tuoi lavori, apprezzo in particolare la serietà della ricerca. Lo scopo di questa breve intervista è di riuscire a realizzare il tuo piatto originale: dalla semiotica alla culinaria... ti sembra un po' azzardato? L'analisi dei percorsi generativi della produzione di senso è stata il filo rosso che ha legato la mia ricerca, che ho sempre inteso a tutto campo, quindi, perché no, anche in campo gastronomico. *Carpe diem gefielte fisch* e *Bigoli in salsa dell'ammiraglio* sono due miei lavori pittorici a tema gastronomico.

La logica matematica è un elemento molto presente nella tua opera. Dipingendo, come procedi? Ogni mio lavoro è una storia a sé. Usando le sequenze numeriche e applicando a esse la *ghematrià* utilizzo sempre una logica matematica distribuita attraverso la quale costruire gli spazi; ma ogni valore numerico può significare parole diverse e qui comincia l'avventura specifica di ogni dipinto.

Il pane ha un valore sacro nella religione. La *matzah* (pane azzimo) è l'alimento rituale di Pesach (Pasqua Ebraica), ma per me, laico e appassionato di cucina, è la base per ottime ricette. La *matzah* si scrive con la mem = 40, la tsàdi = 90 e la hèi = 5; la somma è 135 che è anche il valore ghematrico di "nafal" = esaminare da vicino, "qahal" = assemblea, "klal ha kol" = l'insieme del tutto, "smikhah" = iniziazione, e "aniah" = risposta. Il significato, anche simbolico, di tutti questi concetti è evidente.

A rappresentare quanto il cibo sia pervasivo nella cultura ebraica, il tuo *Leviatano Infinito* è il mostro marino che l'ermeneutica biblica ci spiega come pesce cattivo che diventa buono da mangiare. Raccontaci la tua visione. Secondo la tradizione il Leviatano rappresenta il cibo con il quale potrà nutrirsi l'umanità riqualificata dell'era messianica. Rappresenta un pesce cattivo che diventa 'buono da mangiare'. Il mio *Leviatano Infinito* prende le sembianze di uno squalo tigre in proporzione 1:1. È totalmente rivestito da lettere ebraiche e numeri, e ogni sua parte è costruita con una logica cabalistica diversificata: la coda è formata dai valori numerici e dai concetti relativi ai diversi livelli dell'anima umana; le branchie sono costituite dai quadrati magici; le pinne e parte del resto del corpo sono sviluppati su equazioni relative ai valori numerici dei concetti principali della mistica ebraica.

In cucina segui le regole *kashrut*? Per tradizione familiare, non solo ebraica, ma anche secondo la medicina alternativa, non mescoliamo mai cibi di carne con latticini. Non mangiamo il maiale, i crostacei e i frutti di mare, tuttavia non mangiamo necessariamente carne uccisa con il taglio alla giugulare, che quindi non sviluppa adrenalina, ma solo per praticità... anche se sarebbe meglio!



Se aprissi adesso il frigorifero di casa tua, cosa ci troverei dentro? Ho un frigo solo e non due, uno per i cibi di latte l'altro per la carne, come gli ebrei ortodossi. Uno può bastare, ma possibilmente ben fornito di pesce, frutta e verdure. Mia moglie Luisa, che è storica dell'arte e curatrice, 'cura' l'orto con la stessa passione con la quale cura le mostre.

Senza pensarci troppo: la parola più appetitosa che ti viene in mente? Da piccolo dicevo «mi vengono le *gurie*», l'acquilina in bocca, un termine veneziano che evidentemente avevo sentito in giro.

Il colore alimentare più stimolante? Il giallo - il pesce, il riso ma anche la pasta con il curry e lo zafferano con un dito di whisky o meglio ancora con mezzo bicchiere di birra - porta il sole nel piatto, come sulla tela. Ad una conferenza nel nord della Germania dissi che avrei dipinto una grande rapsodia per lo Schleswig-Holstein. I prati erano gialli, ricoperti di colza, che in tedesco si chiama appunto *Raps*.

Come scegli il vino, bianco o rosso, per i tuoi piatti? "Yain", il vino, ha valore ghematrico 70, come "sod", il segreto. L'identità tra vino e segreto è commentata nel Talmud da una famosa storia, la cui morale è "nikhnas yain yatza sod" = entra il vino ed esce il segreto. Ogni piatto ha il suo vino, come ogni segreto.

Che piatto batte nel tuo cuore? Con mio padre, per evitare l'uso del maiale, facevamo la carbonara con la bresaola, e per evitare l'uso del formaggio con la carne, al posto del pecorino si usava il capreo tritato. Uno dei miei piatti più interessanti è la carbonara con l'oca, regina della tavola ebraica askenazita. Utilizzo il salame d'oca kasher che si fa in Friuli (De Colò) o il salame d'oca Ecumenico di Mortara. Rimane il dubbio che una cucina vegetariana sia più consona all'uomo spirituale. Come dicono alcuni rabbini hassidici - ma anche alcuni liberali riformati -, l'uomo che non magia animali riqualifica la specie e ci porta più vicini a quello che la Qabbalah chiama "Tikkun 'Olam", la "riparazione del mondo".

**La ricetta**

Millefoglie di *castraure* alla crema di formaggio Morlacco del Grappa. La cucina ebraica è molto legata alla tradizione di famiglia e la parola "kasher" significa adatto, consentito dalle prescrizioni della Bibbia. La mia ricetta cerca di non contrariare le regole ed è ispirata all'idea vegetariana e cromatica che scaturisce dall'intervista.

**Ingredienti per 4 persone:** 10/12 *castraure* (sostituibili in stagione con fondi di carciofo), 3 patate grosse novelle, un mazzetto di aromi, prezzemolo battuto finemente, tre spicchi d'aglio in camicia, mezzo limone, olio extravergine d'oliva, sale e pepe q.b. Per la crema di formaggio: 100 gr. di formaggio Morlacco fresco, 150 gr. di panna fresca, un paio di bustine di zafferano, mandorle a lamelle.

**Preparazione:** Pela le patate e tagliele a fette sottili con la massima circonferenza possibile. Sistemale ordinate sopra un foglio di carta da forno, condisci con un filo d'olio, sale e pepe. Assieme al mazzetto di aromi e l'aglio inforna a 180° per circa 10 minuti. Nel frattempo salta le *castraure* pulite e tagliele a fettine in una padella con un filo d'olio e il succo di mezzo limone. A cottura ultimata aggiusta di sale e aggiungi il trito di prezzemolo. Prepara la crema di formaggio, una specie di fonduta che si ottiene molto facilmente mettendo in un pentolino il formaggio Morlacco ridotto a piccoli pezzi e la panna. A fuoco lentissimo (ancora meglio a bagnomaria) sciogli lo zafferano, mescola e lascia addensare. Impiatta in singole porzioni, cominciando da un cucchiaino di crema, quindi una fetta di patata, le fettine di *castraure* e così via alternando per 3/4 strati, termina guarnendo con le lamelle di mandorla e una spolverata di pepe. Il sapore del carciofo non è facile da abbinare al vino, comunque ti suggerirei un Merlot Trentino.