

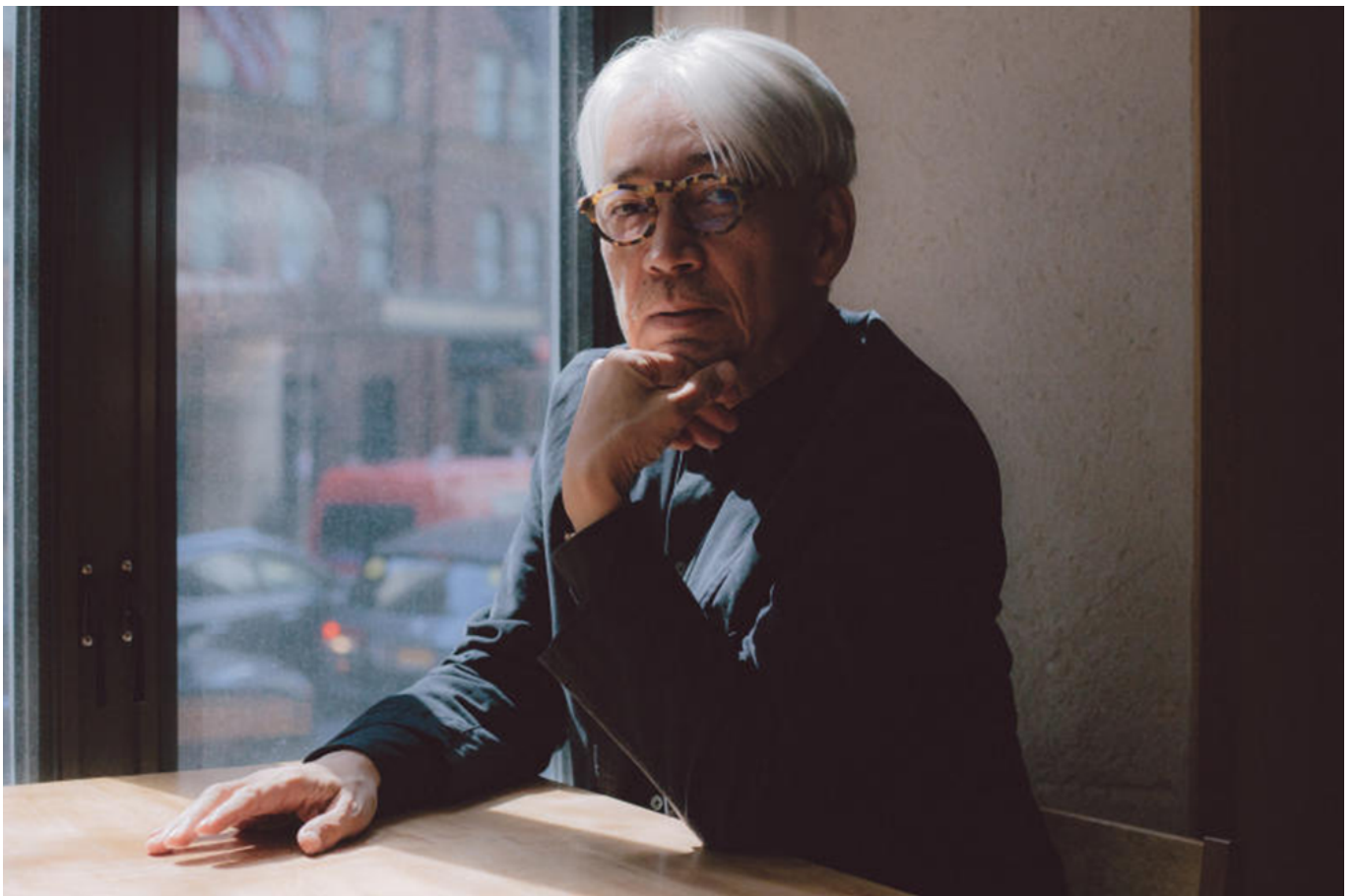
C'è una teoria piuttosto diffusa tra gli appassionati di cucina secondo cui le melanzane non sarebbero veramente melanzane. Non subito, almeno. Una volta raccolte necessiterebbero di un'ulteriore trasformazione per compiere il loro destino. Un ultimo, fondamentale, salto evolutivo. Questo processo consiste nell'immergerle nell'olio bollente. In pratica le melanzane vanno prese e, contestualmente, fritte. Solo dopo questo rito di iniziazione possono dirsi, finalmente, melanzane.

Nel 2021 il musicista jazz turco **Önder Focan era chiuso in casa a causa del Covid**. Come molti, soffriva la solitudine del lockdown e cercava di riempire le giornate facendo ciò che in quel periodo sembrava un'attività universale: cucinare ricette trovate su YouTube. Un giorno, immerso come tutti nella lenta lievitazione della sua esistenza, gli venne un'illuminazione. **Decise di comporre un disco interamente dedicato alle melanzane**. Sei tracce per sei diverse ricette. Ogni brano racconta una preparazione, partendo dalla melanzana più essenziale fino a piatti più complessi. Le composizioni seguono i tempi della cucina: l'attesa, il calore che sale, il momento esatto in cui bisogna girare la fetta prima che bruci. La musica non accompagna la ricetta: è la ricetta. L'album, uscito nel 2022, si intitola **Aubergine**, che in turco significa proprio melanzana. La scaletta comprende, tra gli altri, *Moussaka*, canzone dedicata all'omonimo sformato greco a base di melanzane, *Patlıcan Beğendi*, piatto turco realizzato creando una crema fatta con le melanzane arrosto e *Melanzane alla parmigiana*, canzone dal titolo direttamente in italiano per cui non servono altre spiegazioni. La prima traccia si chiama *Karnıyarık*, uno dei piatti nazionali turchi a base di melanzane ripiene. Si inizia con un riff saltellante di contrabbasso a cui si aggiungono batteria e un pizzico di pianoforte. Poi si butta dentro la chitarra, con i suoni che si intrecciano mentre il ritmo sale, sfumando poi il tutto con un'abbondante assolo di tromba. Per la ricetta, invece, si parte da un soffritto di cipolla e aglio, si aggiungono pomodori, peperoni e carne, e si lascia cuocere fino a ottenere un ripieno compatto. A quel punto le melanzane vengono svuotate, farcite e passate in forno.

Prima però, naturalmente, devono essere fritte.

Musica e cucina. **Due elementi ormai difficili da separare nel mondo moderno**. Basti pensare al fenomeno, spesso controverso, a volte apertamente contestato, della musica nei ristoranti. Ne sa qualcosa il celebre compositore giapponese **Ryūichi Sakamoto**, fondatore della Yellow Magic Orchestra e autore di colonne sonore iconiche come quelle dell'*Ultimo Imperatore*, *Revenant* e *Cime Tempestose* (la versione del 1992), che qualche anno fa scrisse una mail di protesta al suo ristorante preferito di New York, il Kajitsu, per lamentarsi della musica che veniva diffusa nel locale. La playlist era composta da un misto di pop brasiliano, cantautori folk americani e un po' di jazz stile Miles Davis. Brani perfettamente

dignitosi ma, a detta di Sakamoto, totalmente inadatti a dialogare con l'eleganza silenziosa di un ristorante giapponese. «Amo il vostro cibo – scrisse allo chef Hiroki Odo – e adoro questo ristorante, ma non sopporto la musica che mettete. Chi l'ha scelta? Chi ha deciso di mettere insieme una simile accozzaglia?» Per Sakamoto **la musica di un locale non poteva essere un semplice riempitivo**, ma qualcosa che andava pensato con la medesima attenzione con cui lui stesso sceglieva i suoni per accompagnare le immagini dei film. Così come una scena al cinema richiede un certo equilibrio di timbri, silenzi e intensità, anche il suo ristorante preferito meritava una colonna sonora capace di aderire allo spazio fisico e al tempo che vi scorre dentro. La musica, nella sua visione, doveva adattarsi alle dimensioni della sala e alla luce che filtra dalle finestre, fondersi con il chiacchiericcio sommesso dei clienti e con il tintinnio dei bicchieri, fino a intrecciarsi con il gusto dei piatti, senza mai sovrastarlo.



Ryuchi Sakamoto a un tavolo del Kajitsu, foto del New York Times

Sakamoto nella lettera non si limitò a protestare, proponendo allo chef Odo di creare lui stesso una playlist per accompagnare pranzi e cene: «Lascia che ci pensi io. Perché il tuo

cibo è buono quanto è bella la villa imperiale di Katsura, mentre **la musica del tuo ristorante sembra quella della Trump Tower**». Fu così che Ryuichi Sakamoto, uno dei compositori più celebrati al mondo, abituato a lavorare con orchestre sinfoniche, ensemble sperimentali e registi premi Oscar, si ritrovò a fare quella che fino a pochi anni fa veniva umilmente chiamata la “cassettina”. Compilata però con la stessa meticolosità con cui avrebbe orchestrato una scena madre. Ne venne fuori una lista di circa 50 canzoni per più di 3 ore di musica. La scaletta alternava con equilibrio diversi linguaggi sonori. Il jazz, suonato soprattutto al pianoforte, costituiva l’ossatura principale, con interpreti celebri come Bill Evans e Thelonious Monk. A questi si affiancavano le sperimentazioni di John Cage e la musica ambient di Brian Eno. Non mancavano poi le incursioni nell’elettronica contemporanea, ad esempio con brani tratti dall’album *Drukqs* di Aphex Twin.

E poi c’era la meravigliosa voce della cantante brasiliana Gal Costa. Altro che *Smell like teen spirit* fatta con la bossanova.

Sakamoto e la moglie passarono diverse settimane al ristorante, cenando assieme allo chef Odo e testando i brani direttamente in sala per capire se si adattassero bene all’atmosfera del posto. Alla fine si arrivò ad una scaletta, che però non fù mai definitiva. Così come un ristorante aggiorna sempre i suoi menù, anche Sakamoto continuò negli anni a modificare la playlist aggiungendo o togliendo i brani. Questa strana collaborazione tra lo chef Hiroki Odo e Ryuchi Sakamoto proseguì fino al 18 settembre 2022, quando venne annunciata la chiusura Kajitsu a causa della scadenza del contratto di affitto. Sakamoto morì pochi mesi dopo, nel marzo 2023.

Chissà se gli piacevano le melanzane.



Fulvio Zappatore

Nato a Cesena nel 1984, muove i primi passi nel giornalismo scrivendo articoli per la stampa locale. Dopo la laurea in Storia contemporanea diventa professionista e inizia a dedicarsi anche al giornalismo televisivo. Per *L'Indipendente* scrive di musica ed è corrispondente dall’Emilia-

Musica per cucinare le melanzane

Romagna.