



Racconti gourmand. Quattordici.

admin sabato, 18 febbraio 2012 Racconti gourmand

Racconti gourmand. Quattordici.



Io l'ho conosciuto, era così insignificante che bastò una cena per giudicarlo. Aveva una sola preoccupazione, galleggiare. È il tratto che distingue tutti coloro che temono il confronto delle idee. Le circostanze mi sono tornate in mente leggendo il *résumé* di una sua intervista al *The Guardian* di Londra, il quotidiano punto di riferimento dei laburisti inglesi. Improvvido, ha dichiarato che i comunisti in Francia sono scomparsi, prendendo ancora una volta per realtà le sue pie illusioni. Vuole diventare il settimo presidente della Quinta Repubblica francese e forse ci riesce visto l'attuale e la sua concorrente fascista, che sogna di sfilargli i voti da destra.

NO-COPYRIGHT

QUESTO SITO NON HA
COPYRIGHT

Cerca nel sito

If you're a:
RACIST
SEXIST
ANTI-SEMITIC
HOMOPHOBIC
BIGOT
YOU'RE NOT
WELCOME HERE!

sitemeter

L'appuntamento – con alcuni amici rumeni – era ad una conferenza di Serge Moscovici, un maestro assoluto per la mia generazione, su alcuni temi di un suo saggio, *La société contre nature*, uscito qualche anno prima. Oggi Moscovici dirige il LEPS, il laboratorio europeo di scienze sociali. Oltre a diversi esponenti del movimento ecologista erano intervenuti anche alcuni redattori di *Interférences*, una rivista creata nel 1975 da Antoine Lefébure, che aveva come obiettivo la critica degli strumenti di comunicazione di massa e contribuire a colmare il ritardo francese in quel fenomeno culturale e politico che oggi si ricorda come la stagione delle “radio libere”. Un ritardo dovuto alla legislazione d’Oltralpe che aveva dovuto fronteggiare con disposizioni liberticide la rivoluzione algerina.



Ad *Interférences* collaboravano anche i redattori di *Errata* e per simpatia un certo numero di firme famose, come Toni Arno, Philip K. Dick, di cui Fanucci Editore di Roma continua a ristampare l’opera, Jean-Edern Hallier, di cui conservo ancora una copia autografata di *Fin de siècle*. Lo avevo conosciuto al tempo di *L’idiot International*, nei primi mesi del 1970. Dominique Simonnet, giornalista e scrittrice che fondò con Brice Lalonde il movimento *Génération écologie*, William S. Burroughs e, non da ultimo, Alain Mamou-Mani, che oggi si occupa di cinema, ma che ricordo come un compagno nelle manifestazioni del 1968.

Dopo la conferenza di Moscovici finimmo a cena in uno di quei ristoranti parigini che solo i parigini sanno riconoscere dal di fuori, frequentano e disprezzano platealmente, ricco

Articoli recenti

- [LUCCIOLE PER LANTERNE- Sognando la noesi](#)
- [Appunti di Sociologia della Comunicazione – A.A.2019-20 – Parte III](#)
- [Appunti di Sociologia della Comunicazione – A.A.2019-20 – Parte II](#)
- [Appunti di Sociologia della Comunicazione – A.A.2019-20 – Parte I](#)
- [Appunti di Sociologia della Comunicazione – A.A.2018-19 – Parte I](#)

Categorie

- [Anno Accademico 2015-16](#)
- [Anno Accademico 2016-17](#)
- [Anno Accademico 2018-19](#)
- [Anno Accademico 2019-20](#)
- [Corso A.A. 2011/2012](#)
- [Corso A.A. 2012/2013](#)
- [Corso A.A. 2014/2015](#)
- [Corso A.A. 2016/2017 Trim. II](#)
- [Diversi](#)
- [Esercitazioni 2011/2012](#)
- [Esercitazioni 2012/2013](#)
- [Fluxus](#)
- [Fluxus Restaurant](#)
- [IED – Corso di antropologia culturale](#)
- [IED – Corso di Sociologia](#)
- [Racconti gourmand](#)

Meta

- [Accedi](#)

di *boiserie* in legno scuro, applique “deco”, velluti color cremisi da basso impero, tappeti Aubusson fatti in Cina, menu gigantesco con la copertina di pelle e un catalogo di preparazioni in stile Larousse Gastronomique. A tavola eravamo poco meno di una ventina, tutti allo stesso tavolo, la parola d’ordine tra noi “portoghesi” era: pagano i politici. Considerata la mia vocazione vegetariana mi dedicai ai vini e ai liquori.

In breve, “Lui” veniva dalla prestigiosa ENA, noi dalle elementari con Amedeo Bordiga e dal liceo del 1968, in più avevamo un vantaggio alcolico. Non fu una lotta ad armi pari, io stesso me ne resi conto quando da una parte assaltammo una bottiglia di Bas Armagnac Samalens del 1967, dall’altra cominciammo a fare riferimenti ai mitici *Grundrisse* che proprio in quegli anni iniziavano a circolare nella loro versione integrale e, se si potesse dire, *sous le manteau*.

La sera finì intorno a mezzanotte, andammo direttamente alla gare de Montparnasse, ubriachi, ci aspettavano a Rennes, alcuni amici e molte illusioni.



L’espressione *floc* in gascone indica il *bouquet de fleurs* così come una provincia del sud-ovest della Francia e una *mistelle*, cioè una mistura molto popolare nel Gers, nelle Lande e nel Lot-et-Garonne realizzata mescolando del *moût* di uva con dell’*armagnac* giovane. La proporzione aurea un tempo era di due terzi di succo d’uva e un terzo d’*armagnac*, in genere quello che i viticoltori riservavano al proprio consumo familiare. Nel 2009 è stato riconosciuto come un

[RSS degli articoli](#)

[RSS dei commenti](#)

[WordPress.org](#)

prodotto tipico e protetto di quella regione. Lo si consuma in genere come aperitivo e si beve entro l'anno. Lo si usa molto anche in cucina. Un modo rapido per accompagnarlo in una sera d'autunno è di usarlo per preparare la farcia per dei sandwich di pane di segale. Mescolate a cento grammi di Roquefort trenta grammi di burro d'affioramento, 50 grammi di farina di mandorle preparata al momento e tanto *floc* quanto ne serve per preparare una crema.



← Fluxus Restaurant – Cena nr. Sette

Racconti gourmand. Quindici. →