

# Gay dietro i fornelli tra coscette alle Kessler e un frico "coming out"

Intelligente e arguto ricettario di Alessandro Fullin che si dà alla cucina dopo i successi in tv, radio e teatro

di **Corrado Premuda**

► TRIESTE

Dopo il libro "Come fidanzarsi con un uomo senza essere una donna" e una carrellata di indovinati personaggi tra televisione e teatro, l'educazione sentimentale degli italiani, gay ma non solo, continua con l'ultima fatica di **Alessandro Fullin**: il ricettario "Pomodori sull'orlo di una crisi di nervi. La vera cucina gay italiana" (Cairo Editore, pag. 140, euro 14,90). Il poliedrico attore e autore triestino, uno dei pochi in Italia a trattare la tematica omosessuale in tutte le sue sfaccettature e con grande libertà, ha ideato e costruito questo spassoso libro, che è anche un vero e proprio ricettario, insieme a Stefano Chiara, a cui si devono le ricette - tutte da provare, ad Adua Villa, sommelier, e a Giovanni Battistini, autore delle azzeccate illustrazioni.

Un libro nato quasi per caso: «Sotto la doccia - dice Fullin - le idee migliori mi vengono sem-

pre lì: forse è per questo che il mio film preferito resta "Niagara". Il libro nasce dal paradosso: un gay cucina come un etero, naturalmente. E quindi posso affermare che io mangio come la Camusso... Però è stato divertente inventarsi un mondo di tegami e farine tutto gay, quindi altamente ironico ma con alcuni dettagli del tutto realistici... come le ricette triestine dei bisì spacai o delle patate in tecia: un modo per ricordarsi da dove si viene mentre si va».

Si comincia con un chiarimento su alcuni termini che i gay usano in cucina, come "rinsavire: presentarsi a tavola non vestiti come un ventenne" o "stufare: riproporre ossessivamente lo stesso piatto all'uomo della vostra vita". Si passa poi ai piatti per le grandi occasioni, dalle Coscette di pollo alle Kessler all'Invidia di piselli, tutti rigorosamente accompagnati dalle modalità di preparazione e da alcuni utili quanto improbabili consigli di bon ton.

Spazio per le ricette della

mamma rivisitate (su tutte va citata la Sorella in brodo a base di pane raffermo e brodo di carne) e per la cucina regionale. "Da Trieste in giù" è il nome di questa sezione in cui, per il Friuli Venezia Giulia, compare un altisonante Coming out di montasio e patate, una sorta di frico, "croccante torta di formaggio e patate, profumata come un'estate a Latisana." Cosa fare poi se s'invita un uomo eterosessuale a cena? Il consiglio è di consegnargli subito il cavatappi, in modo che si senta indispensabile e non si deprima quando la conversazione a tavola verterà su Piero della Francesca. Non mancano i cocktail con i consigli sull'espressione da tenere mentre li si prepara imitando, di volta in volta, Liz Taylor in "Cleopatra" quando non trova la scala per scendere dalla sfinge o Tippi Hedren quando in "Uccelli" scopre quanto costa il mangime. Cocktail da gustare sul patio in attesa degli ospiti: chi fosse solo e senza patio al terzo di questi assaggi sarà convin-

to del contrario. L'ultima sezione sul cibo per Chihuahua perché "in una famiglia gay non manca mai almeno un esemplare canino" e le indicazioni per riconoscere ricette vegetariane e senza glutine.

Un libro intelligente e arguto che dimostra il talento di autore di Fullin, recentemente affermatosi con lo sceneggiato per radio Rai Fvg "Sissi a Miramare" in dialetto triestino (interpretato da lui insieme a Emanuela Grimalda per la regia di Mario Mirasola) e col romanzo "Ho molto tempo dopo di te", una convincente parodia del classico genere rosa in salsa sudamericana dove i personaggi parlano uno spagnolo molto simile al nostro dialetto. Ma Fullin com'è dietro ai fornelli? «Siccome non sono mai certo del risultato, direi: un uomo in ansia! A parte le ricette triestine, io ho un approccio teorico alla cucina ma quando si tratta di andare sul pratico mi lancio sulle porzioni monodoso surgelate».

© RIPRODUZIONE RISERVATA





La copertina di "Pomodori sull'orlo di una crisi di nervi" di Fullin