



PENTOLE E PAROLE

TOMMASO MELILLI

A volte per cambiare tutto basta dare un taglio

L'ARTE NON CREA PIÙ NULLA DI NUOVO, DICEVA **MARK FISHER**. E ALLORA GUARDIAMO AI «POTENZIALI NON ATTIVATI DEL PASSATO». ANCHE IN CUCINA

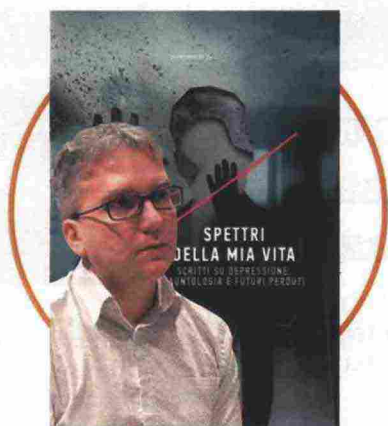
Sotto al titolo, il filosofo britannico Mark Fisher (1968-2017) e la copertina di *Spettri della mia vita* (minimum fax, pp. 312, euro 18)

I **L FILOSOFO** britannico Mark Fisher ha scritto delle pagine piuttosto inquietanti sulla nostra cultura contemporanea. Una delle sue teorie più celebri è esposta in una raccolta di saggi che s'intitola *Spettri della mia vita*: secondo Fisher, negli ultimi vent'anni, nessuna espressione artistica è stata in grado di produrre qualcosa di veramente nuovo e originale, almeno dal punto di vista formale. Per esempio: immaginiamo di vivere negli anni Sessanta e di ascoltare – con un'ipotetica macchina del tempo – una canzone del decennio successivo: probabilmente saremmo sconvolti da quei suoni di un altro mondo. Ora, Fisher osserva che tutta la musica di oggi, dal punto di vista tecnico, estetico e sonoro, potrebbe essere stata prodotta trent'anni fa.

E qui sta il problema: perché, dice lui, se non siamo capaci di inventare qualcosa di nuovo e originale, è perché in fondo al nostro cuore sappiamo che la nostra società non ha alcun avvenire davanti a sé, e che i futuri possibili sono irrimediabilmente perduti.

Questa nostalgia per i colori dei tempi andati si applica praticamente a qualunque cosa: arte, moda e spettacolo e, più grave, iniziative politiche. Tutto torna, e nulla di nuovo si può dare.

Poco dopo aver pubblicato quella raccolta, Mark Fisher si è tolto la vita, ma nel frattempo aveva nondimeno proposto una soluzione, nelle ultime righe di un saggio meno noto. «Quando il presente ha abbandonato il futuro, non ci resta che ascoltare le reliquie di quest'ultimo, che si nascon-



dono nei potenziali non attivati del passato».

Per quanto mi riguarda, trovo che ci siano ancora innumerevoli potenziali non attivati nei fagiolini.



COME PROCEDERE

La modernità impone di cuocere le verdure il meno possibile, per mantenerle fresche e croccanti. Ma i fagiolini, per il gusto di alcuni, restano spesso troppo croccanti. Bisognerà quindi fare come i grandi chef, e tagliarli a metà per il lungo: quando si cambia la forma di un alimento anche il gusto ne risulta diverso, perché diverse saranno le sue avventure sulle nostre papille. Scaldate una grossa pentola piena d'acqua abbondantemente salata bolliteci i fagiolini per 5 minuti, poi scolateli e raffreddateli. Qui sta il gesto

Fagiolini in vinaigrette

GLI INGREDIENTI

Per 4 persone come contorno:
400g di fagiolini verdi freschi "capati",
5 cucchiaini da tavola d'olio d'oliva,
2 cucchiaini da tavola di aceto o di succo di limone,
1 cucchiaino di senape,
1 spicchio d'aglio,
1 cucchiaino di sale



un po' tecnico: intrufolate la punta di un piccolo coltello nell'intercapedine fra le due metà del baccello e tagliatelo in due. Ripetete l'operazione con tutti i fagiolini. Lo so, ci vuole un sacco di tempo, ma tanto siamo condannati a vivere in un infinito presente, giusto? Posate tutti i fagiolini in una scatola a chiusura ermetica (o in uno shaker da cocktail!), poi aggiungete l'olio, l'aceto o il succo di limone, l'aglio tagliato a metà, e la senape. Chiudete la scatola o lo shaker col coperchio. Shakerate con vigore per un minuto, poi aprite il coperchio e servite. □

© RIPRODUZIONE RISERVATA