

A TAVOLA

Il Vaticano in tavola

IL CASO — Guardie svizzere e gastronomia? È il connubio che propone il libro del cuoco David Geisser. Incontro in Vaticano.

15 DICEMBRE 2014



David Geisser ha dedicato tutto il suo tempo libero per lavorare al libro di ricette. Come qui nelle cucine della mensa in Vaticano.

Sono le 8 di mattina. Per le strade attorno al Vaticano si incrociano frati e suore di vari ordini. Alcuni turisti scattano foto e selfie in Piazza San Pietro. I negozi sono ancora chiusi. Invece David Geisser è in servizio già da due ore. Il giovane alabardiere della Guardia svizzera ha suscitato interesse a livello mondiale grazie al libro «Buon Appetito» che contiene informazioni sulle Guardie svizzere, ma soprattutto ricette. Ci sono menù di giorni speciali nella vita di una guardia svizzera (come quello del giorno del giuramento) ma anche i piatti preferiti di alti prelati, di ufficiali e degli ultimi tre pontefici. Lo incontreremo il pomeriggio, al termine del suo turno di lavoro. A Porta Sant'Anna ci accoglie il sergente Erwin Niederberger, coautore del volume. «Il libro è stato un grande successo. La prima edizione è già esaurita, stiamo per stamparne una seconda. Le traduzioni in italiano e in francese seguiranno per Pasqua» si rallegra il sergente. Il titolo? «Ci siamo ispirati al Papa attuale. Quello che colpisce in Papa Francesco è la sua semplicità. Quando è stato intronizzato, ha augurato una «buona sera». Dopo la messa domenicale si congeda con una «buona domenica e un buon pranzo»» spiega Niederberger, che fa parte delle Guardie da 15 anni, di formazione è pasticciere ed è della settima generazione di una famiglia di cuochi e albergatori lucernesi.

Il giovane e promettente cuoco

Il libro propone ricette sfiziose e già solo le foto fanno venire l'acquolina in bocca. «Noi mangiamo alla mensa, dove cinque suore polacche si occupano di cucinare per noi. Geisser ha reinterpretato anche alcuni dei piatti che mangiamo qui. Le suore cucinano le penne alla vodka? Lui le ha trasformate in penne alla grappa» spiega Niederberger sfogliando il libro. Intanto si è fatta ora di pranzo, a due turni le Guardie si apprestano a mangiare e, fuori, Piazza san Pietro brulica di gente: si è formata una coda lunghissima di turisti desiderosi di visitare la Basilica.

Il pomeriggio ritroviamo il nostro chef che ha dismesso la divisa, almeno per oggi. David Geisser, 24 anni di Wetzikon, a febbraio terminerà il suo servizio di due anni per la Guardia svizzera. «Fare la Guardia svizzera è sempre stato un mio sogno. Già mio padre l'aveva fatto e raccontava cose straordinarie» (anche il fratello minore di David Geisser è in servizio dalle Guardie svizzere, ndr). E se dal padre ha ereditato la passione per il corpo armato del Vaticano, è alla mamma che deve la sua bravura in cucina. «Mia madre è la miglior cuoca che io conosca. Dà molta importanza a una dieta variata e i pasti sono sempre stati momenti in cui tutta la famiglia si trovava insieme a tavola. Da lei ho imparato tanto» confessa lo chef, che vanta un curriculum di tutto rispetto. A 18 anni il suo lavoro di diploma si trasforma in un libro di cucina «Mit 80 Tellern um die Welt» (che potremmo tradurre con «Il giro del mondo in 80 piatti») che ha riscosso un notevole successo in Svizzera tedesca. Nel 2012 pubblica un secondo libro. Ma è con «Buon Appetito» che viene catapultato sulla scena internazionale. Infatti, durante il nostro incontro il suo cellulare squilla più volte. Sono giornalisti svizzeri, italiani e inglesi: tutti vogliono intervistarlo.

Originali rivisitazioni culinarie

«L'idea del libro è stata del comandante Anrig. "Googlando" il mio nome, è incappato nelle mie esperienze passate. Mi ha chiesto cosa pensavo dell'idea di pubblicare un libro di ricette. All'inizio non vedevo bene come si potesse abbinare il tema delle Guardie svizzere con la cucina. È stato un progetto che ha preso le mie energie per 2 anni, ci ho dedicato tutto il mio tempo libero. Ho preparato le ricette nella cucina della mensa qui in Vaticano, a casa in Svizzera nei periodi di congedo e nella casa in cui ha vissuto la mia fidanzata: mi ha seguito a Roma e ha lavorato come ragazza alla pari. Per il libro volevo proporre delle ricette che fossero facili da preparare anche per chi non è un esperto in cucina, utilizzando ingredienti facilmente reperibili. E allo stesso tempo volevo proporre delle pietanze originali. Ho creato le ricette basandomi sulle risposte ricevute dai superiori e dai prelati. Il comandante ha detto che gli piace la torta al formaggio? Ebbene, io ho provato con diversi tipi di formaggio, aggiungendo ingredienti per creare una ricetta originale» spiega entusiasta. Ci sono molti piatti delle diverse tradizioni svizzere, rivisitate, ma anche pietanze più esotiche, soprattutto tra quelle apprezzate dai pontefici, come i pirogi di Giovanni Paolo II o il dulce de leche di Papa Francesco. «Non conoscevo i pirogi ma sapevo che il Papa li adorava. Così ho chiesto alla moglie polacca di un collega se poteva farmeli assaggiare. Per me sono dei ravioli de luxe! Il dulce de leche invece è una ricetta particolare. Per noi che non siamo abituati, è un dessert estremamente dolce». E che ha detto Papa Francesco di questa iniziativa? «Abbiamo presentato il libro al Papa dopo un'udienza. Era soddisfatto e ci ha detto che gli è piaciuto».

E se ci fosse una ricetta che bisogna assolutamente provare tra quelle del libro? Niederberger e Geisser su questo sono d'accordo: la torta al cioccolato e amaretto (cfr. la ricetta a lato). Intanto squilla di nuovo il cellulare di Geisser. Un'emittente romana. «Per Capodanno farò vacanza e spegnerò il cellulare» sorride al termine della telefonata. E a noi non resta che augurargli «Buone Feste!».

(Raffaella Brignoni)

Ingredienti



- 250 g di cioccolato fondente da copertura
- 250 g di burro
- 5 tuorli
- 3 albumi
- 200 g zucchero greggio di canna
- 2 C. di amaretto
- Burro per ungere la tortiera
- Pangrattato

Preparazione

Tagliare grossolonomamente il cioccolato e il burro in pezzetti. Metterli in una ciotola di metallo e farli sciogliere a bagnomaria mescolando regolarmente. Una volta sciolti, aggiungere l'amaretto. Sbattere i tuorli con 150 g di zucchero in una ciotola finché il composto diventi cremoso, aggiungervi delicatamente il cioccolato e il burro fusi. In una ciotola unire lo zucchero restante con gli albumi, montarli a neve e unire delicatamente con il composto di cioccolato. Mettere da parte $\frac{1}{4}$ del composto di cioccolato. Imburrare una tortiera e cospargerla con pangrattato. Riempire la tortiera con il composto di cioccolato in modo uniforme e coprire con carta alu. Infornare in forno preriscaldato a 110 °C (forno ventilato). Lasciar cuocere per ca. 50 minuti. Lasciar raffreddare, togliere l'alu e coprire la torta con il composto che è stato messo da parte. Prima di servire, lasciar raffreddare completamente la torta.





In arrivo la versione in lingua italiana

La prima edizione del libro, in lingua tedesca, è già esaurita. Sono in corso ristampe e le versioni in lingua italiana e francese sono previste per Pasqua 2015.

www.david-geisser.ch