

Il Vaticano visto dalla tavola

David Geisser, guardia svizzera e cuoco di professione, rivela i gusti culinari dei personaggi più noti



23/10/2014

maria teresa pontara pederiva (vatican insider)

"Uno dei miei sogni d'infanzia è sempre stato quello di essere una guardia svizzera. Questo sogno si è avverato e così sto prestando servizio dall'1 febbraio 2013 come alabardiere alle porte e ai cancelli dello Stato più piccolo del mondo - nel cuore di Roma. Il mio servizio è limitato a due anni quindi nel marzo 2015 sarò di ritorno in Svizzera".

È il racconto della vita di un giovane, originario di Wetzikon, una cittadina del Cantone di Zurigo, che ha raggiunto un traguardo sognato, ma per David Geisser (nato il 5 aprile 1990) è solo un'altra tappa di un futuro dalle molte promesse. All'età di 18 anni la sua tesi di diploma alla Scuola professionale di cuoco diventa un libro ("80 tavole da tutto il mondo") che in poche settimane obbliga una seconda edizione: il suo nome diventa noto in tutta la Svizzera per una serie di apparizioni televisive, una nuova pubblicazione l'anno successivo e la vittoria ad alcune competizioni culinarie.

E da martedì scorso la giovane guardia svizzera allarga la sua fama con la presentazione di un libro per i tipi della Weberverlag dal contenuto originale: "Päpstliche Schweizergarde. Buon appetito".

Scritto in collaborazione con il comandante Daniel Rudolf Anrig e il sergente Erwin Niederberger, già pasticciere a Zurigo (fotografie Katarzyna Artmiak), il testo raccoglie una serie di informazioni sulla storia e la vita quotidiana delle Guardie svizzere cui si aggiunge una buona parte dedicata alla cucina vaticana. "Un soldato combatte meglio quando ha mangiato bene" scrive il comandante (cui va l'idea della pubblicazione esaminando i curricula delle reclute dello scorso anno): di qui l'attenzione alla buona tavola, meglio ancora se energetica e salutare, con le ricette di alcuni menù tradizionali, compreso quello speciale per il "Giorno del Giuramento" o quelli per le feste dei Santi Patroni (Martino di Tours e Sebastian e Nicola di Flue).

Ma le pagine che stanno attirando l'attenzione sono quelle che riportano le ricette preferite dai tre ultimi Pontefici e da alcuni fra i più noti prelati della Curia romana. Con la passione e la meticolosità che lo contraddistingue - è stato paragonato a Jamie Oliver, il famoso chef inglese - Geisser traccia quasi un profilo culinario dei vari personaggi.

Veniamo così a scoprire che il piatto preferito dal vescovo Gänswein sono i saltimbocca alla romana, mentre quello del segretario di stato Parolin sono gli gnocchi conditi con un pesto di basilico e salsa di pancetta e per il cardinale Kurt Koch il massimo sia una "Wiener schnitzel" (la cotoletta alla milanese portata oltre le Alpi dal maresciallo Radetzky).

Se per san Giovanni Paolo II il piatto preferito erano i pierogi, tipici della cucina polacca (tortelli ripieni spesso anche di frutta secca) e per il Vescovo di Roma emerito la cucina bavarese in tutte le sue forme (in testa i Würstel alla Regensburg, bianchi con cipolle e lo Schweinsbraten, l'arrosto di maiale), non stupisce che la tavola dedicata a papa Francesco abbia invece i sapori tipici della sua terra d'Argentina. "Empanadas" (fagottini ripieni di carne, verdure e spezie) e "Colita de cuadril" (bistecca di controfiletto alla griglia) sono i piatti del cuore cui va ad aggiungersi come bevanda il Mate e per dessert il "Dulce de leche", una crema di latte e zucchero profumata alla vaniglia (biancomangiare) tipica argentina e diventata in quest'anno di pontificato uno dei dolci più diffusi a Santa Marta.

Tanto che il portale Der Standard, commentando la visita dei giocatori del Bayern a papa Francesco, scrive che Bergoglio abbia paragonato la partita giocata a Roma, a un dulce de leche, per indicare uno spettacolo tutto da gustare.

“Dentro le mura vaticane esistono opportunità fotografiche uniche al mondo” scrive Geisser sul suo sito personale sottolineando come la pubblicazione rappresenti un inedito suggestivo. “Ricette, storie e ritratti di personalità” si rivela un’occasione unica per oltrepassare le Mura leonine attraverso i sapori della tavola.

“Un libro per tutti coloro che amano cucinare, ma anche per coloro che sono curiosi di conoscere la Guardia svizzera pontificia, l’altra Roma e alcuni particolari piccoli segreti del Vaticano” recita l’introduzione che cita anche Seneca. Del testo in tedesco si aspettano ora, a breve, le traduzioni in italiano e in inglese.