

Il re dell'horror Vincent Price fu l'antesignano degli chef in tv

MONICA ZORNETTA

È stato il cacciatore di streghe più crudele della storia del cinema — l'Inquisitore puritano dal cappello a cono e il mantello nero che affermava: «Gli uomini, a volte, hanno strani motivi per fare ciò che fanno»; il Roderick Usher dalla chioma biondissima, lo scultore malvagio dal volto sfigurato, l'inventore del gentile Edward dalle mani di forbice e l'inquietante sogghigno che suggellava la clip di *Thriller* di Michael Jackson.

Ma Vincent Price, il Maestro dell'horror che in quasi sessant'anni di onoratissima carriera ha interpretato oltre cento film e meritato due luccicanti stelle sulla Hollywood Walk of Fa-

me, non si è fermato qui. Celebre per gli occhi blu, il sopracciglio accigliato, la notevole statura e il portamento aristocratico, (molto più British che nativo del Missouri), Price è stato anche uno scrittore, un sostenitore dei diritti delle minoranze, un personaggio televisivo, un anglofilo incallito e, da degno erede qual era di due pezzi grossi del mondo dei *delicatessen* — il padre aveva fondato un'importante industria dolciaria mentre il nonno aveva inventato il cremor tartaro — anche un *bon vivant* e un cuoco appassionato, talvolta persino spericolato. Adorava talmente l'arte della cucina da ritenere che procedesse di

pari passo con le belle arti «lungo il cammino della civiltà» ma, allo stesso tempo, si divertiva fanciullescamente a spostarne i confini sempre un po' più in là. Il web ce lo ricorda quando, ospite del *Tonight Show*, arrivò a cucinare una trota nella lavastoviglie con risultati, a quanto pare, eccellenti.

Ed è proprio questo Vincent Price, chef televisivo un po' folle ma sempre galante ed elegante, il protagonista di un esclusivo cofanetto in edizione Blu-Ray prodotto da Bfi Flipside del British Film Institute Video che i fan di tutto il mondo stanno gustando da qualche mese. Si intitola *Cooking Price-Wise* e raccoglie le sei puntate dell'omonimo

ma trasmissione di Thames Television andata in onda tra l'aprile e il maggio 1971 sull'inglese Itv, più diversi extra e rarities. Price l'aveva registrata nella prima metà del 1970 in uno degli studi della defunta Thames, a Londra, dove viveva in quel periodo.

Un proto Bourdain

Sempre impeccabile con il suo foulard di seta al collo e il grembiule gessato, l'attore americano si destreggiava tra ciotole e pentole dalle fantasie paisley per insegnare ai sudditi di Elizabeth II come preparare piatti a volte tipici e a volte esotici ma sempre, rigorosamente, a buon mercato. Pur essendo un intenditore dell'haute cuisine, Vincent Price apprezzava anche i piatti casalinghi della tradizione, in questo caso britannica, come il pudding, la torta di maiale di Melton Mowbray, il pasticcio di agnello o il Wimbledon whip, le fragole con la panna.

Ogni puntata, della durata di circa mezz'ora, era un vero e proprio corso di cucina — una specie di video

manuale Artusi pop dove, parafrasando lo stesso Pellegrino Artusi, per mangiare bene bastava saper tenere un mestolo in mano — e insieme uno show. Oggi lo chiameremmo un *food reality*, dove il re del Grand Guignol proponeva di volta in volta quei piatti nordamericani, europei, asiatici, nordafricani che avevano deliziato il suo palato durante i tanti viaggi compiuti in ogni parte del mondo a fianco della seconda moglie Mary Grant, con la quale ha condiviso molte passioni, scritto alcuni libri di cucina e messo al mondo la figlia Victoria. Forse è proprio per la sua inusuale curiosità verso le più diverse culture del cibo che Price è stato anche definito una sorta di "proto Bourdain". Convinto che si potessero preparare piatti prelibati spendendo poco, lo chef mostrava agli spettatori trucchi, idee, qualche volta anche bizzarre, per cucinare le patate, la pancetta, il filetto di pesce, per realizzare il soufflé perfetto, l'anatra bollita con le cipolle ma anche una più semplice insalata. Alcune ricette, è chiaro,

appaiono particolarmente obsolete, considerato che oggi anche l'arte della cucina si è fatta più etica, ma grazie alla fantasia, l'ingrediente magico per Price, si possono certamente reinventare in chiave cruelty free. A ogni modo, anche se i fornelli dovessero rimanere spenti, *Cooking Price-Wise* resta un'opera culturale importante da guardare e collezionare: è un pezzo di storia della televisione e del costume che regala l'emozione di vedere all'opera uno chef davvero speciale — l'uomo, cioè, che ha popolato i nostri incubi di bambini — e di ascoltare la sua voce profonda mentre parla del misterioso ortaggio scoperto in Perù che sta per tuffare in pentola. Senza mai mostrarlo alla telecamera ne descrive le proprietà, ne racconta l'origine e i suoi mille utilizzi in cucina, finché, a un certo punto, lo appoggia sul tavolo e ad alta voce, con quella particolare impostazione che lo ha reso leggenda, lo presenta con tutti gli onori: «E questa, signore e signori, è la pa-ta-ta!»

© RIPRODUZIONE RISERVATA