In attesa del treno per Roma ed ingannando il tempo alla stazione di Villa San Giovanni, sono entrato nella locale tabaccheria per acquistare pasticche per la voce. Il mio sguardo è caduto su alcuni libri esposti. Amante dei libri, sono sempre alla ricerca di

“chicche” inedite. Lo sguardo è caduto su “La carbonara pitagorica”; un volume azzurro con una di foto di un piatto di pasta. Acquistato subito, perché univa la mia curiosità esoterica e la passione per la nostra meravigliosa pasta. Arrivato a Roma, non ho avuto tempo di scorrerlo, indaffarato nel quotidiano. Poi lo ho aperto e cominciato a leggerlo. Un libro edito forse con qualche contributo pubblico e privata, stante la pubblicità. Scritto in prima persona, parla di storia e di tradizione crotonese, con riferimenti puntuali. Ma non trovavo la “carbonara”. A metà del libro, ecco il capitolo dedicato. Si tratta proprio di un piatto di pasta, ideato da un famoso chef locale Ercole Villirillo. Mi aspettavo una arida ricetta ed invece sono stato investito piacevolmente da notizie su Pitagora e la sua Scuola. Osservazioni chiare. Poi e finalmente, si pone la domanda “come utilizzare la matrice pitagorica in enogastronomia e nell’agroalimentare”. Pitagora ed i suoi seguaci non hanno mai parlato di ricette, né lasciato scritti al riguardo. Ercole Villirillo, chef crotonese doc, ha interpretato la famosa ricetta. Ha abbandonato la carne di maiale per adottare il prodotto del mare, in omaggio dei pitagorici, certamente non amanti della carne. Quindi il pesce ha sostituito la carne ed una crema di bottarga di muggine l’uovo. Il gusto? Ottimo. Il segreto della ricetta è l’ultimo omaggio alla Scuola Pitagorica: lo chef Ercole non ha mai divulgato tutti gli ingredienti! Il segreto pitagorico e la morigeratezza. Infatti, tra i principi cardini della filosofia di Pitagora c'è l'idea dell'intelligibile, cioè il concetto per cui tutte le cose in natura appaiono all'uomo nascoste dal loro aspetto esteriore, ma che il pensiero umano è comunque in grado di intuire le verità nascoste al di là del puro aspetto esteriore. Per cogliere l'intelligibilità delle cose, si deve porre distacco dagli aspetti materiali della vita, quindi restare sobri e morigerati, per dedicarsi all'osservazione in modo obiettivo. Chissà se Pitagora difronte alla “carbonara pitagorica” dello chef Ercole avrebbe fatto uno strappo alla regola….pitagorica, ovviamente!! La tavola dove il sacro dell’uomo si incontra con la gustosa sacralità della natura.

Kadosh