

IL SALE DI ELVIS

Mocassini alla Presley, pannocchie con cilindro e bastone, fantasmini. **Cristina Battocletti** ha visto le ottocento saliere e pepiere raccolte in trent'anni da Paola Trifirò

Foto di Federico Cedrone

LA SCRITTA Elvis troneggia a caratteri d'oro sulla fibbia di un paio di mocassini azzurri con trafori a forma di arabesco. Vicino, un uomo abbronzato in canottiera piega gli avambracci per gonfiare i muscoli... che si staccano: sono palline in ceramica con due o tre fori, buchini che si notano anche sui talloni delle scarpe del re del rock and roll. Basta aguzzare la vista ed ecco che quel segno di riconoscimento risalta anche sulle suorine assortite in preghiera, sulle pannocchie con cilindro e bastone e sulla coppia di uccellini che tubano. In bachelite o in ceramica, in plastica, porcellana, legno, latta, stagno e perfino in madreperla, gli oggetti esposti nelle tre grandi vetrine della casa milanese di Paola Siniramed Trifirò hanno la stessa caratteristica. Sono saliere e pepiere, ben ottocento, dai colori sgargianti e dalle forme più impensate, raccolte in trent'anni di ricerca matta e disperatissima nei mercatini e nei negozi di tutto il mondo.

«È una collezione che nasce dal mio amore per il kitsch», sentenza Paola Trifirò, non senza un pizzico di malizia. Gli abiti che indossa e il trucco leggero, un segno di matita nero sugli occhi, testimoniano semmai una predisposizione in senso contrario. C'è buon gusto e originalità anche nell'arredamento di casa,

dove domina il bianco, il legno, unito al vetro e all'acciaio. E ovunque opere d'arte contemporanea, dai quadri appesi al tetto alle sedie del terrazzo, ai mosaici su cui si cammina con un po' di timore reverenziale. Una mansarda dagli ampi open space nel cuore di Milano che lei, la regina delle saliere e delle pepiere, ha curato in ogni particolare. «Fino al litigio con gli artigiani che dovevano rifinire i lavori. A un avvocato forse si perdona una dimenticanza in un atto difensivo?».

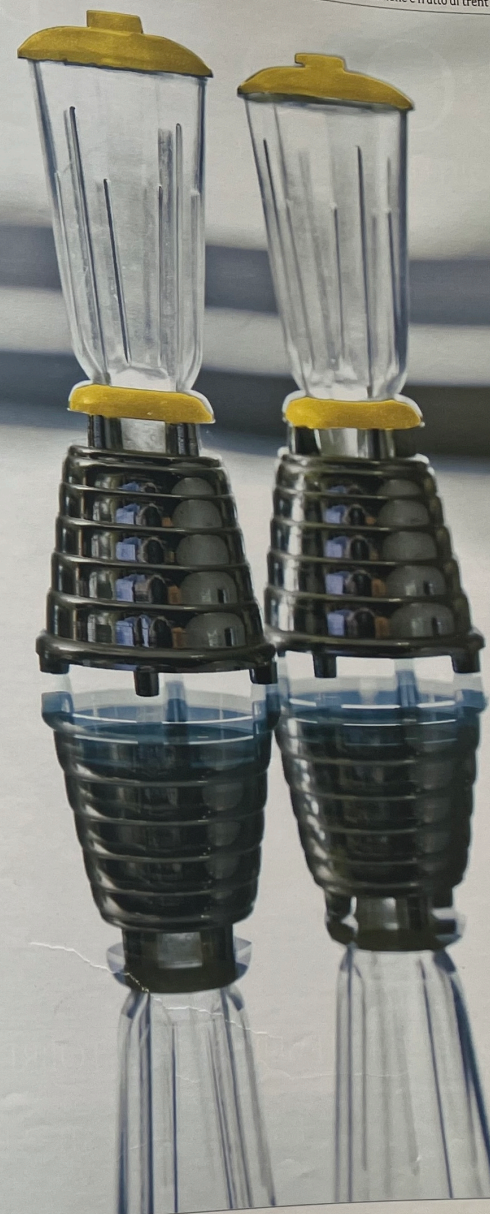
Un paragone scelto non a caso. Paola Trifirò, milanese con origini emiliane, è avvocato e moglie di avvocato e di diritto ne macina ogni giorno, almeno di riflesso, perché alla professione ha rinunciato molti anni fa per dedicarsi agli affari di famiglia.

Pignola, severa, perfezionista, impassibile. Così si racconta, mentre da un computerino - la casa è domotica - aziona le luci che illuminano le bacheche con le sue amate creature.

Davanti alla vetrina l'occhio cade su un altro paio di scarpe, questa volta color sabbia, con sopra disegnata una chitarra e una scritta in piccolo, Elvis, rivela l'omaggio ancora a lui, The Pelvis. «Vado matta per Presley», dice mentre con ironia indica il minigiradischi e la cassa con l'immagine del suo mito. «Vado spessissimo a Memphis, solo per lui. Anche da sola».



La casa milanese di Paola Siniramed Trifirò raccoglie ottocento saliere e pepiere per lo più degli anni Venti e Trenta: la collezione è frutto di trent'anni di ricerca.



Non lontano dai calzari di Elvis luccicano un paio di dorate Chanel di Marilyn Monroe con tanto di immagine della diva su una fibbia stellata. Ma le sorprese del "museo Trifirò" sono appena iniziate. Uova con i bordi estraibili, un pianoforte che a schiacciare la tastiera fa saltare fuori sale e pepe, un appendiabiti a cui sono attaccati due ombrelli i cui manici disegnano rispettivamente una "s" e una "p".

«Questi vennero prodotti in Giappone ai tempi dell'occupazione americana», e indica due teschi che a toccarli con la mano si mettono a dondolare su un piedistallo, forse una tomba, su cui è disegnato un fiore. Sono in buona compagnia con due pietre sepolcrali su cui è scritto rispettivamente "Salty Alibi" e "Pepper tate" e due fantasmini, uno bianco e uno nero. «Sono esemplari che cerco un po' ovunque. A Milano ci sono degli antiquari che mi conoscono e appena hanno una chicca mi chiamano. Ma molte le scopro nei miei viaggi negli Stati Uniti, in America Latina, in Asia o in Europa. Questa, per esempio - precisa indicando una mucca che si scompone in pezzi -, l'ho comprata a Londra, a Portobello».

Una coppia di pinguini nella sezione bestiario, quella dove sono raggruppati tutti gli animali, compresi il dottore caprone e il postino mucca, spicca su tutti gli altri modelli per un disegno quasi naïf. «Sono fatti in bachelite e sono molto preziosi: risalgono agli anni Trenta, come buona parte della collezione. Erano piccoli gadget



che le ditte o gli hotel usavano per farsi pubblicità», racconta allungando lo sguardo sul fattorino biondo con il cappello sulle ventitré che trasporta due pesanti valigie dello Sheraton di Detroit con gli immancabili buchini. «A volte li metto anche in tavola, quando per cena ho degli ospiti. Mi piace sbizzarrirmi per le decorazioni: uso fili di ferro, materiali inconsueti e cerco di infilare sempre una sorpresa».

Paola Trifirò è avvocato ma ha rinunciato alla professione per dedicarsi agli affari di famiglia. Ottima cuoca, oltre a saliere e pepiere, ha una raccolta di libri di cucina.



Una cucina professionale e in biblioteca tremila volumi sulla gastronomia: tra i libri spuntano le lettere di grandi chef

Cucinare per Paola Trifirò deve essere molto più di una passione, quasi una scienza. Proprio alle spalle del piccolo museo di saliere e pepiere c'è una libreria a muro che si estende per alcuni metri, tutta carica di libri di cucina.

«Qui ci sono tremila volumi e molti altri li ho dovuti lasciare nella casa di campagna». Cucine dal mondo, monografie sui singoli alimenti, storia, sociologia e filosofia dei cibi, manuale dei grandi chef e una sezione dedicata al galateo: la biblioteca è divisa per grandi aree tematiche, e ogni tomo è schedato con uno speciale programma informatico, studiato appositamente, con catalogazioni per autore e titolo e un commento per ogni volume. «L'amore per i libri me lo ha insegnato il professor Cesare Grassetti, di cui ero assistente. Era un collezionista di incunabili, con lui andavo alle aste e dagli antiquari». Una raccolta nata conservando anche le ricette ripiegate scritte a mano, i volumi lasciati dalla madre assieme alle copie anastatiche di libri del passato e le lettere di grandi chef ed esperti dell'arte del mangiare. Come Luigi Veronelli con cui Paola Trifirò ha collaborato, si è scritta, ma di cui soprattutto è stata amica. «È stato un grande maestro - racconta con rimpianto -. Da lui ho imparato tanto». Quando la si interroga sul livello della sua arte culinaria, la regina delle saliere e delle pepiere nicchia. «Adoro sperimentare. Attingo dai francesi soprattutto per il pesce, poi ritorno alla mia amata Milano, magari per un risotto. Mi destreggio tra le ricette napoletane, siciliane, anche quelle venete, ma soprat-

tutto mi piace mischiare e inventare. Per me cucinare è un rito che inizia dalla spesa e finisce alle decorazioni sulla tavola».

Un rito che nella casa ha il suo tempio. Vicino alla libreria, su una grande porta a vetri è impressa una citazione che rispecchia la filosofia culinaria della padrona di casa: «Amare, assaporare, bere, conoscere, consumare, dosare, esplorare». Oltrepassata questa soglia si entra in un mondo di acciaio, con fuochi, cappe, frigoriferi e forni professionali.

«È tutto studiato al millimetro», spiega mentre con la mano indica due batterie di pentole scintillanti in acciaio e rame e apre uno sportello dietro cui è nascosto un fornello a vapore dal prezzo irripetibile. «L'arte culinaria è una cosa seria, va applicata con precisione, competenza e creatività».

E un pizzico di ironia e bonarietà, come i calendari che Paola Trifirò regala agli amici. Lì compare sorridente con un mestolo in mano o con la marsina da cuoco e, mese per mese, addolcisce gli amici con nuove ricette e le immancabili, amatissime, saliere e pepiere. ❁



Due coppie della raccolta milanese di casa Trifirò.