

Il caso

Tra ristoranti stellati e trattorie
Mura racconta l'Italia dei sapori
e spiega come evitare fregature

Confesso che ho vissuto mangiato e sbagliato

GIANNI MURA

NON c'è gusto ma c'è una logica, almeno spero. O un senso, una specie di filo d'Arianna che non condurrà necessariamente nel posto giusto, nel ristorante indimenticabile, ma servirà a evitare solenni fregature. Fregature ne ho prese molte. Mi sono servite. E poi, come dicono gli sportivi, solo chi cade può rialzarsi, una sconfitta oggi può diventare una vittoria domani. Confesso che ho vissuto, che ho mangiato, che ho bevuto, che ho sbagliato.

La maggior parte degli errori. In gioventù. Contro voglia mastavo l'insalata posta sotto un filetto di bue o di pesce persico. Caldi, naturalmente. Scorta un errore molto frequente anche oggi, e non solo in Italia. I francesi cacciano spesso nella trappola (anche la testina e le anemelle) che è poi una solare manifestazione di scialterria. Non occorre aver fregato un'università dei cuochi per capire che il tuocco di lattuga, valeriana e/o indivia croccante si cuoce al calore della carne o del pesce, e l'insalata si ammocchia ai limiti dell'immangiabile. Infatti non la mangio più e tolo mentalmente un punto al responsabile dell'insalaticida, perché di questo si tratta, non certo di un voluto contrasto caldo-freddo. Poche cose ispirano più tristezza di una foglia di lattuga appassita. Forse un'acra pastafaruta al bordo della strada. (...)

Potevo, crescendo, ridurre il numero delle fregature. Come dice un proverbio bulgaro, chi si scotta con l'acqua calda soffia anche sullo yogurt. Così,

quando mi si prospettò la prima trasferta in Svezia, chiesi un consiglio allo svedese che conoscevo meglio, Nils Liedholm, grande maestro di calcio. In Svezia era membro della Lega antialcolica, quando arrivò in Italia il medico del Milan lo trovò anemico e gli indicò nella dieta un bicchiere di Barolo a pasto. E infine, nel Montefratto, a Cuccaro, Liedholm divenne produttore di vini. Lo chiamai per sapere qualcosa di lattuga, valeriana e/o indivia croccante si cuoce al calore della carne o del pesce, e l'insalata si ammocchia ai limiti dell'immangiabile. Infatti non la mangio più e tolo mentalmente un punto al responsabile dell'insalaticida, perché di questo si tratta, non certo di un voluto contrasto caldo-freddo. Poche cose ispirano più tristezza di una foglia di lattuga appassita. Forse un'acra pastafaruta al bordo della strada. (...)

«Ho attraversato paludi di spaghetti e risotti passati di cottura combattuto con carni ti glose e osti non affidabili»

Il fossero le specialità preferite dagli svedesi. E lui: «La narice è alta e ho il naso ronzante, ma possono anche non piacere. Sono svinghe fermentate in barili messi al sole». Lo ringraziai e mi tenni alla larga da akci e svinghe.

Ho attraversato paludi di spaghetti e risotti passati di cottura, combattuto con carni ti glose e osti

non affidabili. «Vuole provare il nostro agnellino da latte al forno?». Va bene, cioè no: a giudicare dall'aspetto, era un piccolo mammuto. Ho imparato che da tanti piccoli segnali si può valutare un ristorante.

Gli scaffali delle librerie traboccano di libri sul cibo. Non di soli ricetti. Uno che appena decente non rinuncia ad autocelebrarsi, quelli più noti hanno il loro spazio nelle tv e i programmi più seguiti sono i

come scelta o rifiuto (vegetariani, vegani). Il cibo come responsabilità, di territorio e planetaria. Il cibo come responsabilità, di territorio e planetaria. Il cibo come responsabilità, di territorio e planetaria. Il cibo come responsabilità, di territorio e planetaria.

Il gusto è fuori da queste pagine, non solo perché soggettivo. Scelta per me faticosa, ma me la sono imposta. Perché parlare di un ottimo salame crudo (esempio che sembrava a terra, ma non lo) quando un salame ottimo per il mio palato respingerebbe un sedimento, più avevo a quello che gli proponiamo con l'aggiunta? Perché evocare la cucina meccanica a chi rimpiange lo spezzatino di zia Lina? In sostanza, il gusto, il sapere, tutto quello che non dovrebbe entrare in questo libro, ognuno se lo sviluppa da piccolo. Poi dipende dalla sua curiosità e dalle sue tasche. Curiosità perché le proposte sono infinite, dal conservatore al futurista, dall'etno al minimalista. Solo chi aveva viaggiato molto conosceva trenta-quarant'anni fa parole (e piatti) come sushi, sashimi, dim sum, shikake, enchiladas, ta-



OGGI/APERTURA CON MATTARELLA

Pahor, Carrère e Lahiri
al via il Salone del Libro

APRÈ oggi il 28° Salone del Libro di Torino, quest'anno intitolato "Italia, Salone delle meraviglie". Lo inaugura il presidente della Repubblica Sergio Mattarella e fino a lunedì mattina, quando calerà il sipario con la tradizionale festa "Adotta uno scrittore", ci saranno presentazioni, dibattiti, workshop, laboratori, gruppi di lettura, tavole rotonde... Madrina è la scrittrice torinese Lidia Ravera, mentre ospite d'onore è la Germania che porta al Lingotto, tra gli altri, i narratori Daniel Kehlmann e Ingo Schulze, i filosofi Markus Gabriel e Peter Sloterdijk. Tra i grandi autori stranieri in cartellone: Leonardo Padura Fuentes. Torna infine al Lingotto, a 102 anni, Boris Pahor. Tra le case editrici che hanno un motivo in più per festeggiare il Salone del Libro, quest'anno troviamo Claudiana, etichetta di riferimento per il mondo professionale, che compie 160 e la Feltrinelli che festeggia i suoi primi sessanta con una mostra che ne ripercorre la storia e le scelte editoriali. Il programma completo su www.salonedel libro.it.

IL DIPINTO
"La colazione dei cuottieri" di Renoir (1880-1882)

cos, burritos, kebab. Adesso i ristoranti etnici sono all'angolo della via. Gli hamburger viaggiano a Milano come a Dallas. Le tasche, come sempre, sono fondamentali. C'è solo l'imbarazzo della scelta, si usano.

Appunto. L'imbarazzo della scelta aumenta perché aumenti l'offerta. Oltre alle guide e alle pagine di quotidiani, settimanali e mensili, ora si trovano sul web sia le presentazioni dei locali - quasi tutti si sono dotati di un sito - sia le recensioni dei clienti. Spessissimo, il più delle volte, e più bugiarde di Giuda. L'animato favoreggiare gli eccessi. Ma soprattutto le furbate. È possibile che lo stesso ristorante negli due giorni sia additato a esempli di una memoria con a prezzi ragionevoli e bistrattato di minimo dei panegirici (pastascotta, pesce vecchio, dolci insapori, personale sgarbato, vino mediocre, conto salato)? (...)

Ho visto grattare lamelle di tartufo bianco su innocenti ostriche. Ho visto spaghetti alle vongole

immersi da cuochiate di formaggio. Ho visto bere un Barolo di grande annata su una catalana di astice (erano russi, al tavolo, ma non è una consolazione). Non ho fatto una piega. Però non è vero che il cliente ha sempre ragione. Può essere un cafone arricchito e avere torto. È vero che ognuno ha i suoi gusti e ci è affezionato. Ma ogni gusto può essere maturato, migliorato, affinato. C'è una memoria del cibo, ma anche un'attualità.

Lo scopo di questa introduzione? Istruzioni leggere per l'uso. Mi piacerebbe che il lettore diventasse guida di se stesso, miscelando tutte le informazioni che ha a disposizione. Molte, più di quante forse crede, può averne prima di sedersi a tavola. Sempre che ne valga la pena. Ripeto: questo libro non vuole essere né una guida né un decalogo, ma solo una serie di consigli di disinteressati idopo mezzo secolo abbondante di mangiate bevute grandi d'Italia e il mondo.



IL LIBRO
Il testo che pubblichiamo è parte dell'introduzione a *Non c'è gusto* di Gianni Mura (prefazione di Carlo Pietrangeli, minimum fax pag. 108, euro 13)

© GALLERIA BARBISIA