



In libreria «Non c'è gusto», edito da Minimum fax, del giornalista di Repubblica Gianni Mura: ecco come scegliere il vostro ristorante

IL LIBRO

Francesco de Core

Guida, baedeker, decalogo, autobiografia (laterale, anzi no) chiamatela un po' come vi pare: perché c'è tanta carne a cuocere, e non solo metaforicamente, in *Non c'è gusto*, la summa teorica e pragmatica di Gianni Mura, che rompe tanti schemi ingessati al solo appoggiarsi nello scaffale gonfio di tanta, inutile, letteratura (para)culinaria. Anzitutto *Non c'è gusto* non è un libro di ricette, ma di oneste pratiche, di robe concrete e sostanziose, di strade percorse, di ammonimenti bonari, di gente incontrata. Di vita vissuta, e di cibo vissuto, insomma. Davanti ai piatti, dentro i locali,

bevendo e mangiando (talvolta male) ma senza troppi pentimenti, con un taccuino - per indole e metodo - sempre pieno. Il maestro Mura, ultimo discendente della razza brieriana, tra un colpo di pedale al Giro di Francia e una epifania di Messi, se ne va con misurata lentezza per ristoranti, osterie, trattorie fumose (ci saranno ancora?), locali d'ogni estrazione, perché diffidare delle apparenze è bene, ma in cucina non c'è esperienza che non vada fatta, e poi trasmessa. Ecco, Mura cede a noi lettori - si presume di ottimo appetito - cognizioni che valicano il perimetro del molesto nozionismo, demolendo con ferma cortesia le sovrastrutture che web e televisione hanno, negli anni ultimi, costruito, ovvero gli inesauribili programmi fotocopia dove siamo tutti cuochi, siamo tut-



ti intenditori e realizziamo piatti molto chic.

Mura va al sodo, sempre. Tiene assieme la perizia e la profondità (quindi il gusto: c'è sempre, in antitesi al titolo) della scrittura stellata, del buon mangiare e del buon suggerire: dai tavoli da prenotare alle insegne luminose di cui diffidare, dai menù che sembrano poemi alla sistemazione delle

posate, da come leggere i siti dei ristoranti a come decrittare i pareri dei consumatori che piovono abbondanti su internet e le pagine vergate sulle guide specializzate - una volta c'era la Michelin, ora è un trionfo di simboli e numeri che la metà basta.

A ogni buon conto (si spera non solo lato: ma pure su questo Mura ci dà delle dritte) il libro del Maestro va letto come si sorseggia un corposo Aglianico, perché è un inno alla gioia dello stare insieme - il ricordato Vinicius de Moraes sosteneva che «la tavola è l'arte dell'incontro». Si saranno sicuramente divertiti anche gli amici di minimum fax, che hanno editato un libro così, allergici al carpaccio d'ananas come l'autore. Non c'è da annoiarsi, basta saper scegliere i sentieri che Mura ci indica con generosità e lasciarsi an-

dare liberamente. Un tour che si alimenta di Tour e zingarate, un viaggio che al consiglio secco, puntuale, alterna il vapore del ricordo, ed il più denso, umanamente, è quello del grande Gino Veronelli, un altro maestro che l'Italia - proprio perché Veronelli fu un magnifico irregolare nel paese delle figurine politicamente corrette - ha sterilizzato a vantaggio dei cuochi da salotto radical chic. Era un anarchico, Veronelli, di studi profondi e straordinarie sconfitte editoriali, e certe sue prodezze letterarie, certe sue sapide avventure nei labirinti della terra, le rimpiangiamo ogni giorno di più.

Tra i tanti partiti in campo, Mura decide di schierarsi: i suoi movimenti da passista (scalatore no, non è quella la sua andatura) ci portano a parlare di ostriche, di aglio e di camionisti, passando per le sciabolate di Baudelaire e le massime dei vecchi amici, tutti trattati allo stesso modo, con il garbo (e la cultura) di un gentiluomo di campagna. Prosit, maestro.



**OLTRE MEZZO
SECOLO
SCRIVENDO DI
SPORT E DI LOCALI
IN UNA SUMMA
IMPERDIBILE**