



Tradizioni • Storia

Gianni Mura ci ha lasciato il gusto della tavola

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

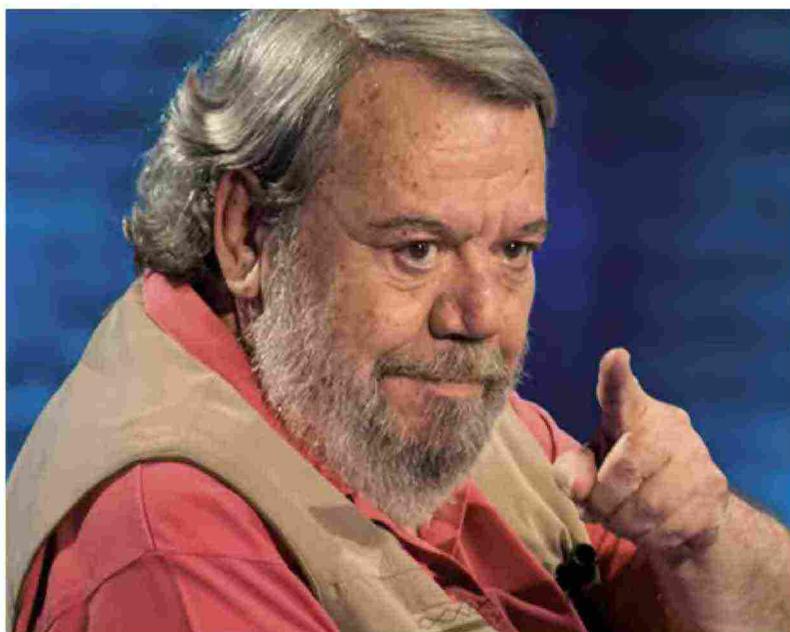
*La sua scrittura
trasmetteva immagini
e odori, stati d'animo,
minimi dettagli
per intuire
personaggi e luoghi.*

Con la morte di Gianni Mura, avvenuta il 21 marzo, **si è spenta la voce di "un monumento del giornalismo e un campionissimo della forchetta"**. Mura era nato nell'ottobre del 1945 nella Milano del *nebbiun*, con San Siro tempio laico dello sport, la schiena e gli inverni freddi. Aveva cominciato la sua carriera di giornalista sportivo a "La Gazzetta dello Sport". Nel 1976 era passato a "La Repubblica", erede di Gianni Brera. La sua rubrica domenicale "Sette giorni di cattivi pensieri", uno zibaldone di ricordi, invettive e considerazioni sparse, era un appuntamento importante non solo per gli sportivi. **Altrettanto piacevole era la rubrica fissa di enogastronomia "Mangia&bevi"** che, dal 1991, teneva con la moglie

Paola sulle pagine de "Il Venerdì di Repubblica": un tour curioso e mai scontato fra i migliori ristoranti d'Italia.

I suoi articoli andavano oltre la cronaca e ti davano la voglia di partecipare all'evento. La sua scrittura trasmetteva immagini e odori, stati d'animo, minimi dettagli per intuire personaggi e luoghi. Lo stadio, le strade del Tour e le osterie diventano un palco per raccontare persone grandi nel loro quotidiano, paesaggi che emozionano, una società che cambia. Quel modo, raffinato e coinvolgente, di mescolare storia e aforismi, cronaca e poesia, che soltanto i grandi narratori possiedono.

*"Scrivere è come cucinare,
quel che conta è fare la spesa"*



Scrivere, affermava Mura, è come cucinare, quel che conta è fare la spesa. **Quando hai gli ingredienti giusti sul tavolo**, quando al mercato hai scelto bene, **i piatti vengono buoni per forza. Amava la cucina dai sapori forti delle trattorie italiane** e delle deliziose *brasserie* al Tour de France, con la differenza sostanziale che nella cucina italiana "Il filo conduttore dev'essere la varietà e la complessità con tutte le sue ricchezze regionali", mentre "La Francia ha i suoi piatti che però si ripetono da nord a sud, da est a ovest". Al contrario, per Gianni, "La cucina belga e quella olandese si possono riassumere in un telegramma".

Alla domanda sull'incontro che gli ha cambiato la vita, risponde: "Sul piano affettivo mia moglie. Sul piano professionale Brera e Veronelli". **Veronelli lo**

ha convinto che scrivere di cibo o di vino potesse essere alto giornalismo.

“Ho iniziato a seguirlo sulle pagine de ‘Il Giorno’ quando lui, precedendo il Giro d’Italia di una giornata, scriveva una pagina su quello che avresti trovato a Vercelli piuttosto che a Campobasso o a Perugia: credo di essere cresciuto predisposto dalle letture di Veronelli a una grande ricerca e difesa della cucina territoriale e cioè dei piatti più tipici di una zona”. Questo **lo ha avvicinato** in modo armonioso e spontaneo al mondo contadino, ai produttori di vino che amava molto e **ai cuochi dei quali gli piaceva raccontare** non tanto e non solo le ricette, ma **l’anima**.

“Ho imparato che da tanti piccoli segnali si può valutare un ristorante”

Non c’è gusto. Tutto quello che dovresti sapere prima di scegliere un ristorante, edito nel 2015 da **Minimum fax**, è un suo puntuale e ironico libro di consigli. La ragione di scriverlo è così motivata: “Ho attraversato paludi di spaghetti e risot-

ti passati di cottura, combattuto con carni tigliese e osti non affidabili. Ho imparato che da tanti piccoli segnali si può valutare un ristorante”. **Dalle osterie di quartiere ai ristoranti stellati, Mura ci mette in guardia su tutto ciò che è opportuno fare prima di sedersi a tavola** per evitare solenni fregature. Scrive: “L’unico anagramma possibile di guida è giuda”, può tradire. Concorda con Italo Calvino che “l’odore subito ti dice senza sbagli quel che ti serve di sapere”: l’odore di fritto all’entrata deve portare rapidamente all’uscita. “Il naso è importantissimo nel cibo, pensate che Sepulveda si fermava davanti ai ristoranti quando sentiva un odore che lo attirava, si affidava totalmente al suo olfatto”.

Sulla scelta di un buon ristorante, secondo Mura, **ci si deve lasciar guidare da semplici accorgimenti**. Innanzitutto “Se chiami un ristorante alle 19 per prenotare il tavolo per la cena o alle 11 per il pranzo, e non ti risponde nessuno, allora è meglio cancellare quel ristorante dalla lista dei posti da visitare”. “I locali che pretendono di farti uscire alle 21.15 perché prendono una prenotazione per le 20 e una per un’ora dopo, non sono da frequentare”.

Si scaglia contro il servizio troppo lento e quello troppo veloce; i brutti quadri appesi alle pareti; i ristoratori che preferiscono il design alla comodità. Non sopporta “La musica troppo alta che impedisce a due persone sedute allo stesso tavolo di parlare”. Ma anche che i camerieri, quando entrano, innanzitutto ti chiedano: ha prenotato? Come la pulizia dell’ambiente e quella dei bagni. “Ma purtroppo quando arrivi ai bagni, che sono un punto dolente in Italia, spesso è troppo tardi: ti sei già seduto”.

Si scaglia contro il modo barbaro di uccidere la lattuga lasciandola appassire sotto un trancio di carne o pesce caldo. Per quanto riguarda la consistenza delle pietanze: **“Diffiderei dei posti dove più si allarga il piatto più diminuisce il companatico”**.

“Un pasto senza vino è come un giorno senza sole”

Dei vignaioli raccontava la fatica nel portare avanti una tradizione e nel conservare una vigna. Del vino diceva: “La penso come Brillat-Savarin: un pasto senza vino è come un giorno senza sole”. E quasi come Baudelaire: “Ogni astemio ha qualcosa da nascondere”. Per questo ha scritto: “Ritengo vi sia più tolleranza nel bevitore di vino che nel bevitore di bevande gassate e di liquori e dichiaro ufficialmente che esiste più ‘cultura’ nel vino che in ogni altra bevanda”.

Parlando delle preferenze tra vini bianchi e rossi, tracciava un simpatico parallelismo con relazioni amorose durature e scappatelle: “Con i vini rossi (molti, non tutti) ho un rapporto d’amore durevole. Siamo conviventi o sposati, insomma una ristretta poligamia. Con molti bianchi (non tutti, se lo dicessi sarebbe una bestemmia) è un rapporto fugace, un calice o due prima di cominciare”. Proprio Veronelli gli suggeriva che nell’assaggio di un vino bisogna comportarsi come nel corteggiamento di una donna: “Non aver assolutamente fretta, non aver premura di imporsi, non bisogna essere bruschi, ma dare al vino tutto il tempo di esprimersi”.

In un incontro a Sassari, nel giugno 2015, affermava: **“Se penso al viaggio sul delta di Soldati o ai programmi di Veronelli con Ave Ninchi mi viene da piangere. Lì c’era tanta umanità e voglia di fare cultura**. Oggi non vedo l’umanità, solo pupazzoni televisivi che a ogni ora del giorno e della notte hanno un piatto davanti o un cucchiaino in mano. Di **Masterchef**, come di tutti i programmi basati sull’esclusione e sull’umiliazione, penso tutto il male possibile”. **In Mura c’era il sapore della terra e il profumo dei libri**, c’era la bellezza dell’arte e l’artigianato dello sport. Sempre “Con quella faccia un po’ così”, dura e severa per proteggere una naturale timidezza, oltre che nascondere una profonda umanità. Ha ragione Davide Turruni: “Mura era un brano di Paolo Conte, un corposo vino delle Langhe, [...] pura letteratura tra Mario Soldati e Georges Simenon”.

