

LETTURE A CURA DI FILIPPO FABBRI

In ricordo di Gianni Mura

Si è spesso detto che non c'è gusto a essere intelligenti in Italia. Oppure che non c'è gusto a giocare contro una squadra di brocchi. Ma se invece davanti hai una persona intelligente e per di più è anche fuoriclasse: il gusto non solo c'è, ma è anche stellato. **Gianni Mura** è stato entrambe le cose, personaggio snob (nei generi) con la volontà di essere popolare (la frase è di **Mario Sconcerti**). La penna sportiva di *Repubblica*, che ha vergato pagine di calcio e ciclismo ci ha lasciati nel marzo scorso, noi la ricordiamo con un libro che raccoglie l'altra sua grande passione: la cucina.

Detto per inciso, la cucina per come la intendeva lui era tutt'altro che qualcosa di adatto agli stili di vita degli sportivi, basti pensare alle sue passioni, salumi, formaggi, uova, pane bianco e vino, insomma prodotti non proprio wellness. D'altronde è sempre stato in buona compagnia, un altro grande come **Gianni Brera**, suo *maestro*, aveva il mito delle proteine, immancabili nella sua dieta tutta personale.

Mura ha raccontato, a suo modo, il mondo della cucina nell'agile volumetto *'Non c'è gusto'* edito da *Minimum Fax*. Come scrive nell'introduzione un altro suo grande amico, **Carlo Petrini**, si tratta di un volume *'meta-guida'*, prima delle guide, una sorta di istruzioni per l'uso prima di scegliere un ristorante. Scegliere un

locale oggi avviene per consiglio di amici e soprattutto attraverso *web* (sito o social che sia). **Mura** rovescia le cose e al primo posto mette le guide (55% in percentuale di scelta), suggerimenti dei lettori (40%), il *web* triste fanalino di coda (5%).

La diffidenza per la rete e i cuochi televisivi è totale. **Petrini** parla di *"momento di obesità gastro-televisiva e di abbuffata mediatica"*, Mura elogia la ristorazione che non alza la voce e non accende le telecamere, quasi un manifesto gastronomico a futura memoria: *"sono convinto che la vera ossatura della ristorazione italiana sia costruita da militi ignoti, da ristoratori e osti che lavorano bene, dai loro locali non necessariamente segnalati dalle guide o dai siti web"*.

Per il popolo recensore del *web* (spesso *tarocche* e anonime) la gerarchia di importanza mette al primo posto la quantità delle porzioni, il rapporto qualità/prezzo, la cortesia del personale. Tutto il resto manca senza mancia. **Mura** ci insegna invece che i dettagli fanno la differenza, dall'insegna al menù esterno, dai fiori sul tavolo alla tovaglia, senza dimenticare l'arredo. Tutto ciò fa parte del gusto e finisce nel piatto. Perché quel che conta per stare bene è una buona tavola, una buona compagnia e del buon vino. Ognuno degli ingredienti ha il 33,3% di importanza. *"La perfezione non esiste ma il 99,9% è un ottimo risultato"*.



COMPAGNIA IL GIORNALE DELLA CITTÀ

OPEL COMBO CARGO
DALLA GERMANIA, LE SOLUZIONI PER FAR CRESCERE IL TUO BUSINESS.

OPEL LEASING TOP "139€" (IVA INCL.)
OPEL COMBO CARGO

F.lli Bolognesi
VENDITA ASSISTENZA RICAMBI
Via Venezia, 16 - 36100 VICENZA PA - 0444 973116 - 0444 973117
Tel. 0444 973116 - Cell. 3986400972 - Email: info@fbbolognesi.it

In ricordo di Gianni Mura

GIANNI MURA NON C'È GUSTO