

Come a ogni fine d'anno, sono apparse le nuove edizioni delle guide ai migliori ristoranti. Ma spesso il cibo non è la prima preoccupazione. Dunque, oltre a dire chi fa bene e chi fa meno bene, accenniamo un nostro percorso gastronomico

Gastronomia senza ayatollah



sosta a Montescano, al Pino di Mario Musoni (0385.60479) e proseguire poi verso un altro piccolo paese, Trescore Cremasco, dove ci si ferma invece alla trattoria del Fulmine (0373.273103). Nel Bresciano sono due gli indirizzi da segnalare: il Miramonti l'Altro (030.2751063) a Concesio, che porta avanti una raffinata linea di cucina con inflessioni francesi, e lo storico Gambero (030.968009) di Calvisano che, gestito ininterrottamente dal 1860 dalla famiglia Gavazzi, propone alcuni piatti, come il risotto agli asparagi, dall'esecuzione perfetta. A Canneto sull'Oglio, sorge poi il ristorante per antonomasia, spesso indicato come il migliore del mondo: dal Pescatore (0376.723001), nella cui cucina le tre generazioni della famiglia Santini (nonna Bruna, mamma Nadia e il figlio Giovanni) preparano ogni giorno i mitici tortelli di zucca e la tinca in carpione.

Sempre nel Mantovano altro indirizzo di valore è l'Ambasciata (0376.619169): regno di due fratelli, Romano e Francesco Tamani, che fanno della loro cucina, forte e decisa, un cavallo di battaglia. A Mantova ci si deve invece fermare al Cigno (0376.327101), da Tano e Alessandra Martini, in un palazzo del XVI secolo, a gustare i piatti della corte dei Gonzaga.

Alto Adige, Emilia

In Alto Adige, si punta sicuri, a San Cassiano in Badia, sul magnifico Saint Hubertus (0471.849500) dello chef Norbert Niederkofler e su La Siroia (0471.849445) condotta dal creativo Corrado Fasolato. Nella vicina Corvara indirizzo di prestigio è la Stua de Michil (0471.831000), ristorante ricavato in una stube del '600, che vanta anche una delle cantine più vaste d'Italia.

In Emilia vale una sosta a Modena, Fini (059.223314), per gustare il carrello dei bolliti, per proseguire il viaggio verso Bagno di Romagna, alla Locanda del Gambero Rosso (0543.903405), dove Giuliana Saragoni riscopre i piatti della tradizione contadina. Il pesce migliore si mangia nelle Marche: in modo tradizionale a Pesaro, da Alceo (0721.51360) e, "sperimentale", a Senigallia, da Uliassi (071.65463). Nell'entroterra, a Cartoceto, regna sul suo Symposium (0721.898320), Lucio Pompili che propone, in un ambiente di rara eleganza, raffinati piatti di cacciagione.

Dall'Umbria in giù

In Umbria la sosta d'obbligo è a Foligno, a Villa Roncalli (0742.391091), per gustare i piatti di Luisa Scolastra mentre nel Lazio ci si può fermare a Labico, da Antonello Colonna (06.9510032). Sulla costiera sorrentina si va a mangiare alla Taverna del Capitano (081.8081028). In Puglia si può provare la cucina del Fornello da Ricci (0831.377104) a Ceglie Messapica mentre a Castrovillari, Calabria, è obbligatorio gustare i piatti della Locanda di Alia (0981.46370).

E poi le Isole

Infine valgono la traversata marina: in Sicilia il Mulinazzo (091.8724870) a Villafraati, e in Sardegna il Gallura (0789.24648) a Olbia.

Jacob Jordaens (1593-1678),

Il re beve, 1897, olio su tela, Bruxelles, Koninklijke Musea voor Schone Kunsten

di Gianluca Montinaro

Quando si arriva alle ultime settimane dell'anno, oltre la frenesia dei regali, la preoccupazione delle feste, i botti, i panettoni e i pandori, arrivano immancabilmente anche le guide gastronomiche, con le loro polemiche e scandaletti, attacchi a quel cuoco e difesa di quell'altro. Sacro furore regna fra i giornalisti che decretano la palma di miglior ristorante del regno, e gli accessi dibattiti su orate e tortelli, bistecche e bucatini, raggiungono una tal serietà e intensità da far pensare si stia discutendo provvedimenti governativi di immane importanza.

In ballo, fra i giornalisti, non c'è tanto a chi affidare gli allori della classifica ristorantizia quanto piuttosto stabilire il primato del proprio palato e quindi la propria "verità" (ovviamente assoluta) in fatto di cibo. Esempio classico è la diatriba, ripropostaci tutti gli anni, fra champagne e bollicine (e tale disputa potrebbe essere chiusa già sul nascere se solo i giornalisti ascoltassero le sagge parole di Maurizio Zanella, Ca' del Bosco, il miglior produttore di Franciacorta, il quale sostiene che «il gap sociale fra champagne e spumante potrà essere colmato solo operando in maniera collettiva e puntando sulla qualità estrema senza compromessi»). Assumere una posizione, premiare un ristorante, gratificare un cuoco significa, quindi, farsi non solo promotori di una linea di cucina ma ammantarla anche di significati profondi. Significa spesso, in profondità, mediare le posizioni, tenere il piede in sei staffe e strizzare l'occhio all'amico.

Se, quindi, il Gambero Rosso premia, nella guida 2005, l'istintivo Fulvio Pierangelini del ristorante Gambero Rosso di San Vincenzo (dove si mangia solo discretamente, in un ambiente brutto e con servizio che rasenta la maleducazione) e il noto Gianfranco Vissani («ora che è sempre in Tv e non è mai al ristorante - dicono le malelingue - finalmente si mangia bene»), il più pacato Espresso vi aggiunge però anche Heinz Beck del ristorante la Pergola di Roma, che si segnala per una cucina leziosa e astrusa.

Con maggior serietà la Michelin pone ai vertici, oltre all'Enoteca Pinchiorri

di Firenze (ristorante da grandi numeri e grande conto), il Sorriso di Soriso (che propone una cucina di influenza francese) e Le Calandre (altro ristorante che si segnala per piatti quantomeno discutibili), il giustamente celebre ristorante dal Pescatore di Canneto sull'Oglio, uno dei pochi veri grandi luoghi gastronomici d'Italia, dove il conto (comunque superiore ai 100 euro) è giustificato da una cucina chiara e semplice ma fortemente legata al territorio, un ambiente perfetto e un servizio che si distingue per cortesia e gentilezza.

Il Gambero non ride

È comunque la guida del Gambero Rosso, prodotto dell'omonimo mensile, l'esempio più emblematico del mondo del giornalismo "ristorantizio". Nati agli inizi degli anni '90 come costola de *Il Manifesto* (e all'inizio irrisi dalla base perché davano il fianco al rito borghese del ristorante di lusso), i compagni "falce e martello" del *Gambero Rosso* ora sono divenuti una piccola multinazionale capitalista, con rivista, canale Tv satellitare e addirittura una "Città del Gusto", a Roma, dove da tre anni a questa parte organizzano, fra le altre cose, una hollywoodiana (ma non mancano mai accenti messianici) presentazione della loro guida, con una maxi cena per mille ospiti cucinata da tutti i miglior chef d'Italia. Ma, poveri loro, gli ayatollah del *Gambero Rosso* da un anno a questa parte stanno facendo critica (mai autocritica,

of course). Un tempo promotori del modernismo estremo in cucina e della *fusion* (cioè la cucina per palati fusi) ora, negli editoriali della *guru* Stefano Bonilli appaiono accenti di fastidio verso queste mode che ormai fanno proliferare ovunque sushi e accostamenti arditi, piatti decomposti e immondi pastrocchi. Uguali fastidi sono provati nei confronti dei cuochi star televisive, della sovraesposizione del mondo della cucina su giornali e tv. Insomma, secondo una logica formale di tipo comunista, tutto bene finché erano loro a strombazzare il Verbo, ora che il Verbo è sceso in mezzo agli uomini, va criticato.

E in tutto questo baccano ci domandiamo sommamente: non sarebbe meglio se le guide tornassero a quello che (lo dice anche il nome) dovrebbe essere il loro lavoro, cioè guidare nella scelta di un ristorante, specie quando si è in luoghi che non si conoscono? Il consiglio che ci sentiamo di dare è quello di

utilizzare in questo senso la *Michelin*, che si distingue per serietà, e usare le altre due come argomento di discussione da salotto.

Proposte per conto nostro

Ma quali sono i ristoranti top d'Italia, lasciando da parte le classifiche, le stelle pneumatiche, i cappelli bianchi e le forchette rosse? Tracciare un itinerario attraverso i migliori ristoranti dello Stivale significa fare propri alcuni dei giudizi espressi dalle guide "ristorantizie" (che comunque fra loro non combaciano mai) ma anche meditarli e mediarli alle proprie esperienze personali.

L'itinerario gastronomico che proponiamo è un itinerario di civiltà. I locali segnalati (più o meno famosi) si distinguono tutti per la serietà e la meditazione del loro lavoro. Sono indirizzi di sostanza e buona educazione.

Piemonte, Lombardia

Questo viaggio ideale parte da un paesino sperduto della Val Pellice, in Piemonte. A Torre Pellice, capitale dei valdesi, si mangia al Flipot (0121.953465), un paradiso dove impera Walter Eynard che, con mano sapiente, prepara i migliori piatti della cucina valdese. Sempre in Piemonte ci si può poi fermare a Borgomanero, al Pinocchio (0322.82273), dove Piero Bertinotti propone l'ormai sconosciuto tapulone (carne d'asino macinata e stufata nel vino).

Passando in Lombardia si può fare

• *Espresso. I ristoranti d'Italia, editoriale Espresso, 2004, pp.780, €20,00*

• *Gambero Rosso. I ristoranti d'Italia, Gambero Rosso editore, 2004, pp.550, €20,00*

• *Michelin Italia. Selezione di alberghi e ristoranti, Michelin, 2004, pp.1190, €21,50*

Comunicazione intergenerazionale. Non è soltanto il segno del tempo che passa, ma esprime anche - forse soprattutto - la volontà di far durare qualcosa mentre il resto passa. È comunicazione di questo genere tutto ciò che ci diciamo fra persone di età diverse, a cui si connettono esperienze, modelli e linguaggi altrettanto diversi. In questo tipo di comunicazione siamo tutti coinvolti, per il semplice fatto che nasciamo e cresciamo in contesti "intergenerazionali", cioè contrassegnati dalla compresenza di svariate generazioni. Per di più i progressi della medicina hanno fatto sì che l'aspettativa media di vita si sia alzata - nelle nazioni cosiddette più progredite - fino a comprendere una, se non due, generazioni in più di quanto accadeva appena un secolo fa. Frequentare i propri nonni

Padri e figli nell'era del computer

Caratteristiche e difficoltà della comunicazione fra le generazioni. Dove non tutte le colpe sono della "cattiva maestra" televisione

"brizzolati"; il "lei" ricevuto spontaneamente da un collega che si pensava di poco più giovane; il tono innocentemente commiserativo con cui figli o nipoti (nel senso di figli di fratelli) parlano fra loro di "papà anziano" e di "vecchio zio".

Una famiglia che si affolla

In episodi del genere non c'è soltanto l'ironia inesorabile dell'invecchiamento. C'è di più, c'è la percezione di noi che invecchiamo da parte di chi ci insegue nel

linguaggi, delle metafore, dei ritmi e dei mezzi di comunicazione. Non per nulla l'era del computer è per eccellenza l'era del disagio educativo: come si fa a comunicare se, in buona misura, non si padroneggiano gli strumenti con cui si dovrebbe (e cioè proprio il pc, che i "piccoli" maneggiano istintivamente e parecchi "grandi" non hanno mai voluto o saputo dominare)? Poi interviene anche la barriera del gergo giovanile, dei frasiari ellittici, degli schemi espressivi derivati da fu-

proposito sparigliare un po' di carte, scoprire qualche bluff, sgominare equivoci comodi e tuttavia pericolosi. Per esempio, quello sulla televisione cattiva maestra. Sarà vero. Ma forse non è ancora più vero che spesso e in molte famiglie, se si spegnesse il televisore anziché guardarlo in silenzio facendone il centro della vita familiare, quel silenzio non cesserebbe e anzi diverrebbe ancora più imbarazzante e più esplicito? Si scoprirebbe, forse, che in molti casi la televisione non è l'alternativa silenziosa rispetto alla comunicazione, bensì un rifugio comodo rispetto alla difficoltà (e alla paura) della comunicazione. Un'implicita ammissione di sconfitta, non una scelta alla pari o un'alternativa libera.

A comunicare non si sbaglia mai. Certe volte è preferibile farlo invece che guardare la televisione, certo, ma con