

Cibo da leggere

Quando si racconta del proprio mestiere non è sempre facile dimostrare che fare il critico gastronomico è un'attività impegnativa, a volte logorante, e non solo per l'organismo che accumula trigliceridi, zuccheri, colesterolo e, ovviamente, chili.

Come in tutte le professioni ci sono i lati meno piacevoli, ma innegabilmente è una delle professioni più invidiate e, in tono polemico, diremmo usurpate.

E così, in occasione di cene conviviali, incontri e riunioni varie dove si è chiamati a disquisire di tematiche enogastronomiche, viene sempre il momento delle solite domande, ormai attese, a volte temute.

Fuori luogo le più scontate: “ma dove va a mangiare quando vuole farsi piacere?” o la famigerata quanto inevitabile: “ma voi mangiate sempre gratis?”. Così credono tutti, leggende metropolitane, realtà virtuali che ci dipingono come un piccolo esercito di trasformisti intenti a modificare i tratti somatici per non farsi riconoscere dal giudicando oste di turno!

Interessanti le richieste di informazioni sui trucchi del mestiere e i parametri di valutazione. E così fioccano gli interrogativi su servizio, pulizia del locale – delle toilettes, che celano arcani segreti e, nell'immaginario collettivo, sono il primo posto visitato, cantina, gentilezza dei titolari, accoglienza in genere, arredamento e non ultimo, abbondanza delle porzioni. Per molti ancora, queste devono essere pantagrueliche, tali da saziare ataviche carestie celate nel profondo delle nostre memorie e a prezzi, ça va sans dire, che per soddisfare tutti devono essere da trattoria ante introduzione euro.

Sacrosanti parametri, considerazioni più o meno corrette, sicuramente da valutare ma, chissà perché, nessuno pensa mai ad elencare uno dei primi elementi che colpiscono della tavola.

Il biglietto da visita del locale, quando esiste e non è declamato a voce, è il menu – senza accento per favore – o per meglio dire la carta, quella che Marinetti nel Manifesto del Futurismo imponeva di chiamare “lista delle vivande”.

In alcuni, pochi prestigiosi ristoranti di palace, ancora si fa la distinzione tra la gran carta, solitamente serale, più ricca e articolata, e la piccola, meno impegnativa con soli alcuni piatti a scelta, servita solitamente a pranzo e nei giorni feriali. Mentre *menu*, termine nato con Isabella di Baviera, moglie di Carlo VI di Francia, indica in francese *minuto*, *dettagliato* e quindi una lista di portate prestabilite in occasione di cene organizzate o di proposte a prezzo fisso quali il *menu turistico* o il *menu degustazione*, tanto in voga negli ultimi anni. E come dimenticare il *menu territorio*, ancora in attesa di delimitazione dell'area geografica cui si riferisce e che poco accorti ristoratori, proprio per non sbagliare, lasciano abbracciare più province e regioni.

Appurato che il cameriere, il maître o il titolare possano sporgerci una carta o un menu, o entrambi, apriamo gli occhi e scrutiamo, osserviamo e commentiamo.

Ancora prima dei piatti che arriveranno in tavola, la stesura delle proposte racconta molto del luogo in cui ci troviamo. Su pulizia e integrità del listino non dobbiamo transigere, immaginiamo la cucina o la divisa del cuoco quando le pagine ingiallite, sgualcite, sono screziate di macchie e aloni vari che anticipano gli ingredienti delle pietanze!

Che dire delle passeggiate letterarie o musicali nel lessico artistico che vedono fiorire “sinfonie di pesci”, “trionfi d’autunno”, “cascate di frutti di mare” e altre inutili, vuote leziosità pompose e altisonanti? E l’aperitivo di “benvenuto”? Logico aspettarsi, per par condicio, il caffè o il digestivo di “piacevole commiato” che non arrivano mai. Parafrasando il celebre adagio popolare “consumato il pasto, gabbato il cliente.....”.

Come non rimanere dubbiosi sulle “sfiziosità”, “squisitezze” o “prelibatezze dello chef?” Nella mente diabolica del cronista gastronomico si accendono due lampadine, due domande spontanee: dobbiamo dedurre che gli altri piatti sono banalità, mediocrità? Ma soprattutto ci si chiede chi le prepari, visto che queste sole sembrano attribuite al capocuoco come lo avrebbe definito Giovanni Vialardi o al capopartita?

Non pretendiamo poi che cuochi e ristoratori vantino lauree in lettere o filosofia nel loro curriculum, anche se di questi tempi non è tanto raro. Non imponiamoci di eseguire l’analisi logica, grammaticale e lessicale, munendoci di matita rossa per correggere l’elencazione dei piatti, ma almeno esigiamo che l’ortografia sia rispettata. Oggi l’informatica aiuta ma anche un caro vecchio vocabolario torna sempre utile. E il dizionario francese è d’uopo, visto che l’intento di Pellegrino Artusi di evitare “il gergo frangioso” in cucina non è stato raggiunto.

Così si eviterebbero la “kitch alle verdure” che solo al momento del servizio si è capito essere una quiche, peraltro traducibilissima in torta salata, i vari “tartar” (*tartare*), “fois (*foie*) gras” e *dulcis in fundo*, “cream caramelle” (*crème caramel*). Il “vulvan” lo citiamo a parte perché neologismo ormai consolidato che a nessuno verrebbe ormai in mente di scrivere *vol au vent*, a rischio di non sapere cosa sia. A volte anche l’indicazione della presenza di un “deor esterno” - o forse di un *dehors*? - che poi letteralmente significa un *fuori esterno*, già un bel pleonismo, per designare quella che i francesi chiamano semplicemente *terrasse*, terrazza, sottinteso che è esterna ed è il termine corretto, forse non abbastanza esotico per saziare la vena esterofila.

Non rischiamo chiedendo al cuoco come faccia il brodo o il fumetto - sempre che siano farina del suo sacco e non preparati industriali – per non rabbrivire all’elencazione degli ingredienti che vedono primeggiare le “ossa”. Cibo per antropofagi che sarebbe meglio sostituire con *ossi* di specie animali più adatte allo scopo: pollo e manzo in primis.

Sui nomi propri di vini, formaggi, personaggi che legano il nome a qualche ricetta e che sono regolarmente massacrati, basterebbe consigliare un'attenta lettura di etichette, manuali, riviste e testi vari.

Semplicità, cura, attenzione, dedizione, pulizia e passione che vogliamo ritrovare nei piatti devono essere anticipate nella stesura della carta e del menu che ci indicano molte più cose di quanto si potrebbe immaginare. Forse che la tanto decantata cultura del cibo, inizia anche da qui.

Non resta che sperare di non avere commesso errori di ortografia o refusi, chi predica bene spesso razzola male.

Buona lettura e buon appetito!

Alessandro Felis agronomo e giornalista enogastronomico