

Settimanale/n. 51/20 dicembre 1982/lire 1000

# Europeo



Sped. in abb. post. gr. 11/70

**Inchiesta**

## Lasciamoci prendere per la gola

**Costume**

GLI ITALIANI A TAVOLA/LE FOLLIE DI FINE ANNO

## Lasciamoci prendere per la gola

**P**er assicurarsi poche cucchiainate di quello grigio pallido, quasi bianco, contrabbandato attraverso le frontiere dell'Iran di Khomeini, c'è chi è disposto a pagare un prezzo che i mercanti stessi definiscono «immorale». Ma non è solo il caviale Beluga iraniano, appena più piccolo di un pisello, a scatenare i desideri più violenti. Vanno a ruba anche i cestelli di freschissima polpa di granchio arrivati dal Maine; le rarissime e costosissime aragoste brasiliane, le più buone del mondo; le prelibate cappellette già sgusciate, pescate in California; i petti d'anitra francese del Périgord, gli unici degni di essere usati per l'antico trionfo di canard al tartufo, uno dei piatti preferiti di un grande gastronomo del Settecento francese che oggi torna a far parlare di sé: Balthazar Grimod de La Reynière.

Se in Italia il Natale è sempre stato la festa della buona tavola, quello 1982 si preannuncia come l'apoteosi della gastronomia colta, dei cibi ricercati, dei vini dai preziosi, rarissimi bouquet.

**Pochi sfuggono alla moda.** Anche chi fino a ieri non distingueva tra un tartufo d'Alba e un tartufo gelato Algida, chi si accontentava di bere bottiglie di vino col «tappo corona», chi disprezzava ogni tradizione conviviale e volutamente ignorava riti e liturgie dei fornelli, quest'anno difficilmente si sottrarrà alla grande abbuffata.

L'italiano crapulone trova facili giustificazioni. «Oltre al cibo cosa ci è rimasto?», si chiede con malinconia Giuseppe Mantovano, regista, scrittore e autore di un *Laboratorio del gusto*, storia dell'evoluzione gastronomica, che la casa editrice SugarCo pubblica a Natale. «Certo le cene pantagrueliche non si imbandiscono per fame. Mangiare è l'unico modo, o almeno il più facile, per fuggire da una realtà sempre più cupa».

Gli fa eco Riccardo Di Corato, produttore di audiovisivi e collaboratore del nuovissimo mensile di gastrologia e affini *La gola*: «Mangiare mette sempre allegria. È un atto materiale che soddisfa non

Inflazione? Crisi economica? Certo. E allora? Ci si consola con i cenoni, rivelano i conti della nostra spesa. Ecco la storia di una pazza corsa al caviale, al tartufo, all'ostrica e allo champagne

uno ma innumerevoli desideri. Le funzioni gastriche che mette in moto sono del tutto secondarie rispetto a quelle culturali e psicologiche». E subito confessa: «Da due settimane non penso ad altro. Il dubbio mi tormenta. Quando mi sembra di aver risolto la questione subito mi assale un nuovo dilemma: agnolotti alla toscana con sugo e cavoli o tacchino ripieno e piccioni terraioli al ginepro? Intanto Natale si avvicina e io non so decidermi».

Al culto del cibo e alle sue implicazioni nevrotiche non si sottraggono neppure gli psicoanalisti. Marco



A destra: un'alzata di tartufi d'Alba da Peck a Milano e, accanto, bottiglie di champagne e di spumante.