

# IL PIANETA TAVOLA

a cura di Eckhard Supp

RICEVUTA IL  
14618.1989  
CA' DEL BOSCO



VIF

COS'È  
UN RISTORANTE?

**Q**uesta domanda curiosa, ma non del tutto banale, se l'è posta Wolfgang Steinhardt, inviato del mensile tedesco "Vif", al termine di una vivacissima discussione con Sergio Lorenzi, patron del famoso "Sergio" di Pisa. Steinhardt racconta l'episodio sulle pagine del suo giornale. Nel corso di un ottimo pranzo svoltosi nel suo ristorante, Lorenzi ha rimproverato al giornalista tedesco di aver espresso giudizi troppo entusiastici nei confronti di "Cà Peo" a Leivi e di "Vissani" a Civitella del Lago. Questi due locali sono di altissimo livello qualitativo e cucinano per un piccolo e prestabilito numero di persone su prenotazione. Ma il ristorante, sosteneva Lorenzi, è un'altra casa: nell'accezione più larga del termine e secondo la legge italiana è e deve essere un esercizio aperto a tutti, sempre disponibile a soddisfare le richieste di un numero imprevedibile di clienti e non necessariamente su prenotazione, e quindi costretto a disporre di un'ampia scelta di grandi quantità di cibo.

THE LIVING SECTION

UNA GUIDA  
"DEMOCRATICA"

**I**l metro di valutazione dei ristoranti sulle guide gastronomiche è spesso poco omogeneo e i giudizi espressi risultano contrastanti e qualche volta

poco attendibili. Il supplemento "The Living Section" del "New York Times" ha recentemente preso in esame le guide "Zagat Restaurant Survey", relative ai ristoranti delle maggiori città degli Stati Uniti: New York, Washington, San Francisco, Los Angeles, Chicago, Philadelphia, Boston e New Orleans. La singolarità e l'originalità delle guide "Zagat" sta nel sistema di valutazione che, diversamente da altre del settore, è affidato a dei semplici clienti, ai quali viene richiesto di esprimere un giudizio su dei moduli; le indicazioni vengono successivamente elaborate al computer e controllate con brevissime visite sul posto, dai coniugi Zagat, ideatori e curatori dell'iniziativa.

Nonostante il sincero sforzo di queste guide per fornire informazioni il più possibile obiettive e attendibili e il grande successo che stanno riscuotendo, continua l'articolo del New York Times, i giudizi sui ristoranti sono spesso equivoci e, stando a quanto dice il proprietario di un noto ristorante newyorkese, risentono comunque delle opinioni personali degli Zagat.

NEW YORK TIMES

LA FORCHETTA  
DEL CELESTE IMPERO

**I**l "New York Times" riporta la divertente e insolita esperienza di alcuni buongustai invitati a collaudare una forchetta "made in China", creata appositamente per mangiare gli spaghetti. "Twirl-O-Ghetti", questo è il suo nome, presenta due particolari optional, un tubo di plastica intorno al manico e una manovella sulla sua sommità. Il sistema di funzionamento è molto semplice (per i cinesi): si tiene il tubo di plastica con una ma-

no e con l'altra si aziona la manovella, in modo da far girare la forchetta e avvolgere gli spaghetti. Ma la fantasiosa invenzione, hanno concluso gli specialisti americani, è "geniale quanto inutile".

LOS ANGELES TIMES

GAJAMANIA

**I**n America è stata recentemente scoperta una nuova malattia, non ancora ufficialmente diagnosticata, la Gajamania. Sulle pagine del "Los Angeles Times" e della rivista "The Wine Spectator" appaiono frequentemente eloquenti apprezzamenti sui vini di Gaja, fiore all'occhiello della enologia italiana.

In particolare "The Wine Spectator" include addirittura quattro diversi Barbaresco Gaja annata '85 nell'elenco dei cento migliori vini del mondo del 1988: il Sorì Tildin al quinto posto, seguito dal Costa Russi al tredicesimo, dal Sorì San Lorenzo al quattordicesimo e dal Barbaresco normale al ventesimo. In questa wine-parade mondiale troviamo, oltre a Gaja, soltanto altri dieci vini italiani: i Sodi di San Niccolò, quattro Chianti Classici, l'Arte di Clerico, il Maurizio Zanella e altri tre vini toscani. Una selezione piuttosto avara, se si considera quanto può ancora offrire il panorama enologico italiano. Sul "Los Angeles Times" è apparso invece un lungo articolo sulle nuove tecnologie vinicole adottate in Italia e sui nuovi vitigni come chardonnay e cabernet sauvignon, adoperati da Gaja, Ceretto ed altri. Alla domanda «Perché questi vini nuovi?», l'importatore di Angelo Gaja negli Stati Uniti, Neil Empson, ha risposto semplicemente: «per creare attenzione sui suoi vini».

NEW YORK TIMES

TARTUFI  
SINTETICI

**I**l tartufo possiede oggi un fascino irresistibile. Ma questo rischia di vanificarsi, in considerazione dei passi da gigante compiuti dalla genetica in questi ultimi anni in California. Dal "New York Times" apprendiamo che è in arrivo il tartufo prodotto in laboratorio.

Due ricercatori della California University, Moshe Shifrine e Randy Dorian, sembrano essere riusciti a produrre artificialmente, in un ambiente sterile, lontano dalla luce e nelle condizioni ottimali, il famoso tartufo nero del "Périgord". Questi tuberici "sintetici", che vengono raccolti dopo sette come avviene per quelli "naturali", sono di piccole dimensioni, ma sembrano molto profumati e saporiti, forse ancora di più dell'originale.

Il prodotto di laboratorio quindi sembra avere tutte le carte in regola per proporsi come alternativa valida a quello naturale. Tra l'altro una futura autorizzazione alla coltivazione e alla commercializzazione di questa saporita invenzione della genetica potrebbe essere positiva, in quanto ridurrebbe la speculazione sui prezzi e soprattutto lo sfruttamento irragionevole dei suoli europei.

Il tartufo inoltre non va consumato in grandi quantità e, come giustamente fa notare il dottor Shifrine, «non è il sapore a rendere questo particolare tipo di fungo tanto affascinante e richiesto, quanto il suo aroma penetrante, che rende tanto appetitosi i piatti ai quali si accompagna».

