
 dal 1901 N° *27*
L'ECO DELLA STAMPA
 AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE
 Direttore: Ignazio Frugiuere
 L'Arca della Stampa
 Via G. Compagnoni 26
 20128 Milano
 Tel. (02) 71.01.81 - 71.30.62
 76.110.122 - 76.110.307
 Cas. post. 12094 - 20120 Milano
 C/C postale 12600201
 Teleg. Ecostampa - Milano
 Telefax 7383882 - 7611051
 76110346
 C.C.I.A.A. 967272
 Reg. Trib. Monza N. 14767

07-2128610PQ T 19F OS114L24
 IL GIORNO
 PIAZZA CAVOUR 2
 20121 MILANO MI
 Dir. Resp. GIANNI FARNETI
 Data: 10 LUGLIO 1989

ATTUALITA'

BOLOGNA IN PIAZZA PER UN DIBATTITO CHE SI PREANNUNCIA ROVENTE SULLA GASTRONOMIA

A forchette incrociate

E' un vero e proprio processo alla cucina quello che si celebra oggi, mentre nelle stradine, fra i palazzi medievali, si aggira il fantasma della buona tavola scalzata dalla cultura del precotto, del bagnomaria e dei surgelati

Oggi in piazza Maggiore, a Bologna, si celebra un singolare processo: il processo alla gastronomia. L'iniziativa è dell'associazione dei ristoratori ed intende rilanciare la buona cucina.

di SALVATORE SECHI

L'ANTROPOLOGIA del bolognese a tavola era gastro-sessuale. Oggi siamo alla eno-gastronomia del terziario. Il mito del ghiottone e il rito del montatore famelico si combinavano in una vera e propria ricetta: le «noccioline artificiali». Erano composte da trenta cervella di passere intinte di grasso di montone (resegato dai reni) e fritte in padella. Poiché la passera «coisce 83 fiate» pensava che avrebbe comunicato agli uomini una potenza erotica simile a quella attribuita al *diasatirion*.

Col pretesto d'incrementare la natalità questa erba orientale portata in Europa da un indiano venne distribuita a piene mani dal lascivo medico del papa - siamo nell'ultimo decennio del Cinquecento -, Francesco Petronio. Le cronache tacciono sui casi di collassi e sincopi durante le prestazioni amorose.

Nella casistica dei Penitenziali medievali era codificato che il peccato capitale della gola ne provocasse un altro, ugualmente punito severamente, cioè la lussuria. Il bisogno sessuale-orale dei bolognesi si riprecchia, secondo lo storico Piero

Camporesi, nella conterranea Serena Grandi: «L'uomo del terziario avanzato ritrova nella carne di questa attrice il sogno perduto della donna materna e possessiva, il simulacro della Magna Mater, della dea fertile, carnosa, latescente che turba e insieme dà sicurezza e protezione». Siamo, dunque, mangiatori di simboli. E' l'opinione anche di un fisiologo della nutrizione, Jean Tremoliers.

A una Venere esuberante e sugosa, interamente consumabile come Serena Grandi, ricorre l'immaginario collettivo dei padani: perché mangia male? L'associazione bicopula (cioè la contiguità tra stanza da pranzo e stanza da letto) di Camporesi ha lasciato il posto alla dissociazione di Claude Fischler (un antropo-sociologo): dalla gastronomia si è precipitati nella gastro-anomia.

Che cos'è? Sono i filari di fast-food (aperti con decisione barbara e criminale dagli assessori della giunta bolognese) tra via Ugo Bassi, via Indipendenza, via Rizzoli, via Zamboni. Nugoli di lombardi, veneti, toscani, umbri, romani e napoletani contemplan con poco furtive smorfie di disgusto. Dopo la giornata negli stand della fiera (ospitata dieci mesi su dodici), scottati dalla qualità e dai prezzi della ristorazione bolognese, hanno paura di dover finire la sera in questi luoghi asettici, a-socializzanti. Sono la catena di montaggio di prodotti ripetitivi, asettici e penitenziali: hamburger, sandwich, junk-food, fusilli freddi al pomodoro, patatine

all'olio fritto. Come un sudario l'odore di bisunto inumidisce il salotto cittadino. I 60mila studenti universitari (a 200mila lire l'etto) vi si concentrano dealfabetizzanti i sensi con nutrizioni insapori e frettolose.

Nelle stradine e nei palazzi imperturbabilmente medievali sogghigna la magnificenza di un fantasma: Bologna capitale della gastronomia. Lo lardellano quintali di burro, di panna, il riuso dei fondi di cucina (grassi non saturi, salse, eccetera), surplus di azotemia e glicemia da cotiche di maiale, salami, arrostiti con pancina di vitello, polpettoni, torte di riso.

I vini sono ciò che resta di vigne strozzate dalla resa (140 quintali per ettaro), secondo il farsesco disciplinare approvato da legislatori irresponsabili per il riconoscimento della Dog all'Albana. Barbera e Lambrusco frizzano come anemoni e sardine in frittura. E solo da qualche anno l'Arca-Gola (diretta da Mario Castellari) cerca di rompere questi spaventosi vizi enologici.

Chi esce, quasi ululando di rivolta, da Tamburini, dal Fagiano, dall'Uvarol, dalla Camst, da Pippo, da Zelig, da Carlo, da Lamma, da Pietro, dalla Cesioia, dalla Grada, dalla Buca di San Petronio, eccetera, vorrebbe intonare l'inno scanzonato e giacobino di Francesco Guccini: «Bologna, carogna». Lui si delizia, solenne e modesto, nella saporosa cucina casalinga di Gianni (in via dei Giudei), ma un giorno lo vedrò franare sotto un perfido Lambrusco ghiacciato.

Spaghetti al ragù: chi dice che fanno perdere la linea? In basso: uno scorcio di Bologna.



E c'è chi parte al contrattacco, si arma di fantasia e riscopre la ricetta creativa



E' la sindrome del buongiorno intesa come autopunizione a spiegare l'inglorioso declino di Bologna gastronomica? Camporesi imputa tutto alla diffusione di orologi, bilance, cibi precotti e corpi da stecchino in cui vedo l'esito di aver relegato «a una funzione subalterna e vicaria il gusto e il tatto».

Ma questa è storicamente la città delle tre T (tortellini, torri e tette). Non abita qui il popolo (fumigante «mea culpa») dei terziari della latuga, degli oblati della crusca o dei francescani della mozzarella descritti da Vittorio Feltri sul *Corriere della Sera*. Semplicemente si mangia male e si paga peggio (cioè esosamente troppo per il rapporto qualità-prezzo).

Tra osteria e ristorante non c'è più alcuna differenza. Con meno di 35-50.000 lire non cantano messa. Il direttore dell'Hotel Executive (a Carpi, nel ristorante Marineta, mette a tavola 450 persone) ricorda il livido «lei ci ha consigliato da cani» rinfacciandogli dai clienti. Non avendo posto li aveva spediti da ristoratori amici. Essi si sono rivelati simili alle due osterie descritte nel 1580 dal Montaigne.

Erano note «per il tradimento che si fa ai passeggeri: li pascono di belle promesse d'ogni genere di comodità prima ch'essi mettano piedi a terra e se ne infischiano quando li hanno nelle loro mani. Ci sono su questo argomento delle espressioni proverbiali».

Dice il signor Marta: «Non c'è professionalità. La festa del salame e sottaceti, delle tagliatelle e del fritto misto alla bolognese non incanta più nessuno».

Inutile chiedere lumi alla critica gastronomica. Dall'inserto settimanale dell'U-

nità alla mappa quotidiana di *Repubblica* sono tutti timorati del Dio culinario locale. Mai un giudizio negativo, una riserva, un'incertezza in questi compilatori di guide al telefono o per grazia ricevuta (il critico e la sua brigata sen-cassa).

Al servizio del ristoratore e non del consumatore spesso sono ande le guide «Michelin», dell'Espresso e di Veronelli. I loro eroi (Notai, Dante, Sverio, Gordon Bleu) finiscono disossati, dal cielo alla polvere, tra un'edizione e l'altra, ai Carracci scambiancia stupenda bellezza dell'volte e dell'arredo per bercommestibili.

Diventa ostaggio consenziente della famiglia Mantovan (i responsabili della rubra - causa di tante fregate - dell'Espresso), la brigatella Gambero rosso ha riaperto in bottiglia il vetriolo e spada. Sulle pagine dell'Europeo si sono dati una gola da quarantenni in irriera: tacere su dove si mangia, si beve e si paga malSono, temo moltissimi, i nuovi termidoriani dell'eno-gastronomia. Amano l'elogio esdagnano la rampogna (l'eccezione di Stefano Mili e Carlo Petrini). Ce si fa ad andare a cena d'neurotopatico Enzo protando l'improvvisata edencando la bella combrica (un editore di grande se come Federico Enrico della Zanichelli, scritto come Celati e Gavazzoni).

Un inattuale e manager del giarbene è Davide Paolli Galeata (Forlì). Dalle cene del Sole-24 Ore ogni domenica scudiscia, so i problemi, arroventa «miche». Questo «baveur sang» è sotto il mirino polvere di Stelle (al secolo Luigi Veronelli) e della snuta di sciuscia

(Luigi Veneziani, I supposte?). Ebbene, l'ottimo Paolli ha smesso di elogiare il Gordon Bleu, evita la città petroniana e pasteggia al Trigabalo di Argenta (provincia di Ferrara) o alla Frasca di Castrocaro (Forlì).

Chi non demorde è Edoardo Raspelli. Poliziotto di quartiere della salute, dominato dal vizio di frequentare le tavole, scrive sulla *Stampa* e sul settimanale *Il Sabato*: «A Bologna dovete stare attenti. Qui, stufi di tortellini e lasagne, si sono buttati a fare la Cucina creativa: un bel mattino i cuochi si sono svegliati e si sono messi a urlare: "La fantasia ai fornelli". Anche in cucina è stato un Sessantotto e tra poco, da queste parti, per fare qualcosa di originale vi prepareranno i bambini alla griglia».

Ma, caro Edoardo, nel Cinquecento fu un astrologo e medico bolognese, Girolamo Manfredi, a tessere l'elogio del cannibalismo sul desco: «Non è cosa né cibo che sia conforme alla natura umana quanto la carne umana». Diresti qualcosa di diverso potendo imbandirti qualche quarto di Serena Grandi?

In realtà il rischio incombente sulla città è troppo spesso l'intossicazione. Trenta infermieri dell'Usl sono finiti in ospedale per la carica batterica sviluppatasi nei garganelli fatti con gli estrusori (le sfoglino sono una deliziosa specie in estinzione) e con la chiara d'uovo. La cultura del precotto (i grassi si alterano) e del bagnomaria, insieme alla linea del freddo, ha i suoi terribili costi.

Il pane (il pessimo pane bolognese) non è di farina di grano duro. Subisce l'assalto di fertilizzanti, diserbanti e fitofarmaci.

Uno chef perfezionista e tormentato come Enzo Colvella (nel ristorante Re Enzo) è capace di calare la saracinesca se un gruppo di giapponesi gli lascia una liscia di branzino sul piatto), il rappresentante dei prodotti alimentari della friulana Fattoria dell'oca restano impietriti quando chiedo loro di accompagnarli in uno dei migliori locali della città.

Enzo fruga nel frigo staccato e nella cucina spenta (ha i muratori che gli hanno rovesciato la baracca come un guanto). Sciorina alcune fette rosso-sangue di salame, pane e qualche altra minuzia arrabattata sul momento. Soprattutto sfilata dalla cantina un bianco '86 di Ca' del Bosco (dei principi bresciani di Erbusco, Tiziana e Maurizio Zanella), uno Chablis S. Martin 1987 (Domain Laroche), un portentoso Pergole Torte di Sergio Manetti (il Romitto di Radda in Chianti). Capisco subito che dei vini bolognesi Enzo non vuol sentire parlare.

Ma quanto ricarica su queste belle signore ormai nostre prede? Il friulano Sandro Canton, che ha un ristorante di pregio a San Quirino vicino a Pordenone (La primula), esplode: «Il 300-400 per cento è la media a Bologna».

Che cosa dirà il mio buon amministratore, Liborio Salvemini, di fronte alle figlie di Manetti e Zanella che, acquistate dal produttore, rispettivamente a 22.000 e 26.000, sul conto schizzeranno a 80.000 e 104.000? So che Enzo intende insegnare a bere ai propri clienti ed evita il salasso. Ma in generale, fuori da questo porto franco, ti succhiano il sangue: «I ristoratori bolognesi fanno poi gli spendaccioni a Cortina», sibilliamo in coro.

(1 - Continua)