

NELLA VIGNA DI ORNELLA

A Lerma, un paesino medievale dell'Alto Monferrato, Ornella Muti ha comprato una vigna per fare un vino doc assai ricercato: il Dolcetto d'Ovada. Ce lo racconta in mezzo ai filari durante l'ultima vendemmia.

PAOLO MASSOBRIO

Per arrivarci bisogna seguire una strada sterrata che si inoltra in un bosco per qualche chilometro. Alla fine, tra alberi e filari di vite spunta l'Abbazia di Valle Chiara a Lerma, un paesino medioevale della provincia di Alessandria. Qui, nella quiete assoluta di un paesaggio selvaggio Ornella Muti sta vendemmiando, coadiuvata dai figli e dal marito Federico Facchinetti. Da un anno produce un Dolcetto d'Ovada doc Abbazia Valle Chiara, frutto delle uve raccolte nelle sue vigne, in una zona dove la vitivinicoltura è rimasta arretrata rispetto ad altre realtà piemontesi. La pausa diventa occasione per mangiare qualcosa con un bicchiere di vino buono, insieme agli amici di Ornella: Elisabetta Currado Vietti, enotecnica; Leon Ribì, padrone di casa, Vincenzino, fotografo inseparabile e Gino Veronelli, consigliere d'eccezione.



Nelle foto: Ornella Muti, la casa di Lerma e le sue vigne

Ma il primo impatto?

È stato favorevolissimo: il 90% delle persone che ho incontrato sono persone fantastiche: come Veronelli, Giacomo Bologna, Maurizio Zanella, gente che è stata molto simpatica, carina. Poi, certo, ho incontrato anche persone investite da questa cappa religiosa del vino; da un pò di snobismo che io non amo in nessun tipo di mestiere. Sai quelli che pensano di essere al di sopra degli altri per un qualsiasi motivo? ... li trovo ridicoli. Del resto questo c'è dappertutto perché non dovrebbe esserci anche nel mondo del vino?

Per te cosa vuol dire essere nel vino?

Per me è un gioco, tutto è un gioco nella vita, anche perché, se cominci a pren-

dere troppo seriamente una cosa ne diventi dipendente, non hai più la libertà di vederla dal di fuori, ne sei coinvolto e il protagonista della tua vita diventa quella cosa e non tu.

È così anche nel tuo lavoro?

Sì, certo, l'importante è vivere il lavoro in modo sereno, dare il più possibile mentre ti stai divertendo. Anche qui io detesto quando le cose diventano protagoniste per cui sei talmente presa che non hai più la coscienza e la facoltà di distinguere il vero della realtà.

L'amicizia è importante sul tuo lavoro?

L'amicizia è importante in genere. Sul lavoro ho degli amici fra i tecnici e poche amicizie fra i colleghi.

Chi è la collega che stimi di più?

Le stimo tutte, per il sol fatto che una si mette a fare questo mestiere. Non è un lavoro facile, a nessun tipo di livello, in molti casi è frustrante. Gli attori sono spesso persone che dipendono da tanti fattori per cui ci vuole molto coraggio a farlo.

Chi ti ha aiutato di più nella vita?

La mia famiglia, i miei amici, Federico.

La famiglia è un punto cardine per te?

Sì! Perché è buffo?

IL SAVONAROLA DELLA BUONA TAVOLA

Per giudicare i suoi ristoranti usa metodi da detective. Ha collezionato 18 querele e una corona da morto sotto casa. Ma Edoardo Raspelli, molte volte, è arrivato prima dei NAS a pizzicare i ristoratori senza scrupoli.

PAOLO MASSOBRIO

Il vino e la gastronomia costituiscono un binomio di per sé inscindibile tant'è che proprio i migliori produttori di vino, oggi, viaggiano di pari passo con i ristoranti più famosi del mondo. C'è un dialogo continuo fra arte del cucinare e arte dell'enologia, e, spesso, un buon ristorante viene giudicato anche, da ciò che offre la sua cantina. Paolo Massobrio, nel suo girovagare per le Langhe ed il Monferrato ha raccolto, una sera, questa sincera chiacchierata con Edoardo Raspelli, temuto critico della gastronomia italiana e da quest'anno nostro collaboratore.



Che disastro andare a cena, una sera, con Edoardo Raspelli! Telefona al ristorante prenotando per due sotto falso nome; arriva sul posto e gli hanno riservato il tavolo "della serva", quello più scomodo della sala, in mezzo a tutti, come s'addice a uno sconosciuto qualsiasi. Poi entri con Edoardo ed è il gelo: chi fa finta di non conoscerlo, chi lo riconosce e saluta, chi scappa in cucina a piangere come un bambino. Dopo un attimo di choc incominciano i salamelecchi, le cortesie fastidiose, la gentilezza mielosa: vuole la carta dei vini? va bene così?, venga in cantina a vedere le nostre bottiglie. Ad un tratto ti accorgi che tutta la famiglia ti è attorno, compresi i camerieri, premurosi a non farsi beccare con il classico tovagliolo sotto le ascelle. Non è un'esagerazione: succede. Tentavo di parlare con lui: ci hanno interrotto 37 volte, compresa la forzata visita alla cantina dopo sei inviti... "discreti". Ma chi è questo Raspelli? Quarantenne, barbuto, ex cronista del

Corrierone di Spadolini che lo assunse nel '71, fino a quando non passa al Corriere di Informazione e poi alla Notte. Qui inventa, fra i primi, la severa critica gastronomica con gli ormai mitici faccini neri che rappresentavano il disgusto. La messa alla berlina dei ristoranti gli procurò telefonate anonime, minacce e, anche, una corona da morto sotto casa il primo maggio di undici anni fa. Le querele ormai non le conta più, sono più o meno diciotto, di cui 15 tutte vinte e altre in via di soluzione. Nel mondo dell'enogastronomia giornalistica e senza dubbio l'unico che va a fare le pulci ai colleghi; a loro come ai ristoranti che recensiscono, magari per telefono, senza mai esserci stati. "Si può dire che un libro è brutto? Che un film è orrendo? Sì? E allora perché non dire che anche un cuoco cucina male o che un ristorante è sporco?" senten-

zia Raspelli. Ma per dire queste cose usa metodi da investigatore privato. Prenota sempre sotto falso nome, poi disdice perché ha avuto il sentore di uno smascheramento. Riprova, per due, in un altro ristorante e vi arriva da solo occupando il suo tavolo dal quale poi scruta ogni minimo particolare: i clienti, i comportamenti dei camerieri, l'arredamento e poi, la toilette. Questo lo fa in media 250 volte all'anno, pagando sempre il conto. I ristoranti li sceglie in base alla "vox populi" dei colleghi che ne parlano su una rivista o su segnalazioni precise, che tiene in cassetto per molti mesi, dimenticando così l'autore della segnalazione che mai troverà posto al suo desco. Quando paga è il momento della verità; consegna la carta di credito e se ancora c'era un piccolo dubbio, si svela l'identità; e via con gli ossequi, i "buonasera dottore...", "mi ha fatto piacere (oh...)", ecc. Il resto è ansia per via di quel pezzo che, dopo mesi, uscirà sulle pagine della Stampa. I colleghi seriosi e attempati, che magari hanno ricevuto i suoi strali da qualche articolo, non disdegnano di malignare su questo suo modo di fare assai circospetto. Lui, in verità, si diverte molto: lo fa con critica, sì, ma con simpatia. Può capitare di essere in un ristorante con proprietari pedanti che lo ossequiano ininterrottamente rendendosi poco simpatici e sentirti dire, alla fine: "rompicatole, ma bravi". Un altro li avrebbe bocciati, sbagliando, oppure avrebbe accettato di farsi offrire la cena, dopo avere annunciato la visita qualche

giorno prima. E così, mentre sfilava una calcolatrice tascabile per nascondere il momento in cui prende appunti sui piatti assaggiati, chiacchiera con noi sulle sue eterne "querelle".

Con chi berresti volentieri un buon bicchiere di vino?

Ma, ... forse con una certa attrice che fa un dolcetto. Mi han detto che si chiama Ornella Muti: mi piacerebbe conoscerla.

E con Veronelli che vino berresti?

Il bicchiere della staffa per fare la pace, che ne so; è una di quelle situazioni irrimediabili. Con Veronelli ho un rapporto, io come tanti, di amore-odio. È un po' come la contestazione del padre.

Veronelli tuo padre?

Mi spiego: io come tanti giovani abbiamo guardato Veronelli, in passato, come un maestro; siamo cresciuti con lui.

E poi?

Abbiamo scoperto che il re è nudo e così abbiamo cominciato a criticarlo e lui se l'è presa. Mi auguro tra 25 anni, quando avrò i suoi 65 di ora, di poter avere un pochetto più di seguito e di stima professionale.

Il settore enogastronomico come sta in quanto a critici?

È un disastro. Sembra che io ce l'abbia con tanti ma le persone di cui in Italia ci si può fidare sono estremamente poche. Eppure l'editoria gastronomica è fiorentissima, pare che in Italia non ci sia mai stato un momento così.

Se dovessi scrivere le tue "carte false" cosa diresti del giornalismo enogastronomico?

Il giornalismo enogastronomico non è fra i più venduti, intendiamoci. È che i giornalisti, a volte, non sono corretti. A volte sono solo dei "cialtroni". Perché io capisco, ma non giustifico che uno si venda per un'auto da 30 milioni in regalo, ma qui si fan "carte false" per mangiare gratis in un ristorante con la mamma, la nonna e la zia. Ci sono quelli che vanno in giro per tutta Italia, si fanno veni-



gliole d'Asti, che ho visto piccoli pelare le fragole. Ora mandano avanti il ristorante con impegno... certe volte tocco il cielo con un dito, ma non solo per i piatti buoni.

Quando giudichi un ristorante, a volte, ti appigli a particolari che nulla hanno a che vedere coi piatti, perché?

Se vuoi i piatti diventano, a volte, un fattore abbastanza accidentale, perché tra una settimana sono già cambiati. Quindi, se trovo il cameriere che ha la giacca sporca questo è un sintomo che "quei camerieri" avranno sempre la giacca sporca. Sono tutti particolari, insieme alla pulizia del locale e della toilette, al prezzo pagato alla fine, a come mangi e in che ambiente sei, che alla fine ti danno la connotazione del ristorante. Danno, insomma un giudizio sulla cosa più stabile in quel locale. Se un ristorante è sporco, è sporco; se è sciatto, è sciatto, non solo sui particolari.

Ti hanno definito il Savonarola della Buona Tavola. Ti calza questa immagine?

Ma la mia è una vendetta per la collettività, perché mi presento anonimamente e il ristorante mi tratta come un cliente comune; in alcuni casi vendico tutte le migliaia di persone che sicuramente sono state trattate come sono stato trattato io.

Alcuni anni fa andasti in un hotel a due stelle della riviera romagnola a fare il cameriere in incognito, cosa hai ricavato da quella esperienza?

Ho imparato alcune cose negative e altre positive. Le cose negative sono che nel settore della ristorazione e della gastronomia chiunque può mettersi a lavorare in un ristorante o un albergo. Io avrei potuto essere un brigatista, un ricercato dalla polizia, una persona con dei problemi sanitari e psicologici e nessuno mi ha mai chiesto niente, neanche come mi chiamavo.

Questo nel 1985. Oggi permane lo "stato di casualità" nella ristorazione?

Quell'esperienza non l'ho più rifatta ma sono dell'idea, ripetendo una frase di altri, che l'Italia è il paese della fantasia e del darsi da fare, la professionalità è altrove, parlo del settore.

E in positivo cosa hai imparato?

Ho imparato che era un mestiere abbastanza duro, nel quale occorreva molto sacrificio. Forse è da quell'episodio che sono diventato più buono; secondo alcuni sono diventato più tollerante con il personale di sala.

I ristoranti chiusi dai NAS in questo periodo sono più o meno pericolosi dei ristoranti mal giudicati da Raspelli?

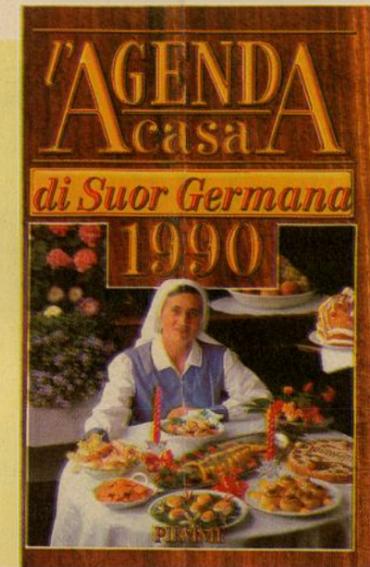
Ho l'impressione che questa iniziativa sia giunta in ritardo. Insomma, questo succede dopo che per anni abbiamo scritto decine di episodi terrificanti nei ristoranti e l'unico risultato ottenuto è stato quello di collezionare denunce. Oggi, di colpo scoprono che ci sono gli scarafaggi negli ospedali, come se prima dei NAS nessuno, dottori o infermieri, se ne fosse accorto. Comunque, meglio tardi che mai, ben vengano queste cose. Spero, anzi, che vengano fatte a tappeto e sistematicamente, altrimenti non serviranno a nulla.

La Guida che hai fatto per "Il Sabato" mesi fa è stata accolta con apprensione quando ne è stata data la notizia e poi con un sospiro di sollievo da parte dei ristoratori. Non hai giudicato male nessuno: che tipo di Guida hai fatto?

Non è che mi sia autocensurato anche perché *Il Sabato* è un giornale che mi concede la massima libertà di scrivere. Quella era una Guida per andare a mangiare bene durante l'estate. Al che ho raccolto le recensioni degli ultimi duecento ristoranti che avevo visitato. Ho scelto le esperienze migliori da girare al pubblico: era evidente che fossero tutti buoni. Tuttavia, in quelle poche righe che dedicavo ad un ristorante penso di aver dato delle indicazioni. Ecco forse bisognava saper leggere tra le righe o nel numero di righe concesse ad ogni singolo ristorante.

Quando un ristorante fa notizia?

Quando permane nella sua stabilità professionale o addirittura si migliora. Credo che un giornale prima di fare un pezzo su una cosa, che poi invoglia la gente, dovrebbe aspettare sei mesi, non voler fare lo scoop a tutti i costi. Adesso c'è un ristorante nell'Italia Centrale, nato due anni fa, di cui ne hanno parlato in modo estremamente positivo: marmi,



CUCINARE ALLA PERESTROJKA

Anche per quest'anno è pronta ad entrare nelle case l'Agenda di Suor Germana, un best seller in fatto di enogastronomia che conta mezzo milione di copie distribuite in Italia. Ma da quest'anno, annunciano alla Casa Editrice *Piemme* di Casale Monferrato, l'agenda casa di Suor Germana 1990 entrerà anche nelle cucine delle massaiie sovietiche. E infatti pronta una ristampa tradotta in russo con 1.300.000 copie da collocare. Un avvenimento, certamente, sia perché trattasi di Suor Germana che sbarca in Russia e sia per la promozione alla nostra enogastronomia che il libro farà. Nell'agenda, infatti, si parla di piatti italiani, con una ricetta consigliata ogni giorno e l'abbinamento di un vino proposto da Edoardo Raspelli. All'interno di ogni pagina vi è poi la proposta di un menu giornaliero comprensivo di colazione, pranzo e cena e altre curiosità degli autori. Uno strumento utile, soprattutto per risolvere i piccoli problemi di praticità in cucina e per accostarsi con un pizzico di logica ai nostri alimenti. Per il vino, un consiglio prezioso di Edoardo Raspelli: "Bevete poco, ma bene".

stucchi, riproduzioni di cose importanti ecc. Ho saputo l'altro ieri che non paga i fornitori. Ecco: perché bisogna applaudire sui giornali queste iniziative dietro alle quali c'è mancanza di professionalità?

Pensi che i ristoranti valorizzino o uccidano il vino?

Dipende, il vino nella ristorazione è importante, ma non importantissimo. Secondo me il vino continua a vivacchiare. Un tempo c'era una grande speranza: i sommelier, la carta dei vini obbligatoria nei ristoranti... Oggi pochi hanno il sommelier e molti sono senza carta dei vini, oppure ci sono carte dei vini stransissime.

Ti racconto un episodio. Quando sono stato al Meeting di Rimini, quest'anno, il giorno prima ho approfittato per andare a mangiare alla Meridiana a Lugo di Romagna, ristorante dell'ex segretario generale dei sommelier. Sono entrato e non mi hanno riconosciuto. Appena seduto un cameriere gentile mi chiede: "Lei fuma?". Io rispondo di no. Dopo tre minuti ritorna: "Lei fuma?". Gli rispondo ancora di no, ma la cosa mi incuriosisce. Quando torna gli domando: "Scusi, ma perché mi ha chiesto se fumo?". Risposta: "Sa se lei fuma noi saremmo onorati di offrirle una sigaretta". "Ma in che senso?" "Sì, è un'idea del titolare". All'inizio del pasto distribuivano gratis una marca di sigarette. Ora, mi insegna che il fumo è la cosa più negativa, non solo per il vino, ma anche per il cibo. Ecco questo era l'ex segretario dei sommelier.

Ritorniamo sulle carte dei vini...

Quando la chiedi ti guardano come un elefante entrato in un negozio di porcellane. Però ultimamente si stanno intensificando. C'è molta casualità nell'assortimento; a volte non hanno neppure in cantina i prodotti segnalati sulla carta. In generale, dove ci sono buone carte dei vini trovo che siano tutte uguali. Sono ad alto livello rispetto a 15 anni fa, d'accordo, ma ci sono sempre i soliti 10 nomi buoni, noti a tutti: *Ca del Bosco*, *Schioppetto*, *Antinori*, *Gaja*, *Ceretto*, *Mastroberardino*, *Giacomo Bologna*, *Calò*, ecc. Sono tutti ottimi, per fortuna, però a volte uno pensa: "Mi piacerebbe bere, non dico male, ma un pochino meno bene, ma trovare qualcosa di originale, ricercato". ■■