

NON FIORI, MA...

di Nerio Raccagni

Non fiori, ma...

E coi fiori nei ristoranti, come la mettiamo? Anzi, dove li mettiamo?

Stanno bene, li teniamo, fanno orrore e li buttiamo? Ebbene, decidiamolo valutando i pro e i contro.

Pro: i fiori danno colore al tavolo, sono il segno evidente di una cura per i particolari, sono un soprammobile sempre diverso, rendono l'ambiente più intimo e confidenziale.

Contro: richiedono molto tempo e molta attenzione, ma anche tanti soldi. Questo tutti i giorni, visto che appassiscono velocemente, abbisognano di frequenti ricambi d'acqua e pulizia costante dei vasi.

Inoltre, tasto che nessuno tocca, i fiori sono veramente poco igienici. Su di loro polvere, veleni, anticrittogamici e insetti a centinaia. E spesso va a finire che tutta la cura dedicata ai fiori, viene a mancare altrove.

Ricordo, al proposito, un notissimo ristorante di

Trento: fiori bellissimi e molto ben accuditi sui tavoli, ma, paradossalmente... ragni e ragnatele sui soffitti.

C'è anche chi ha creduto di risolvere il problema dei fiori, affrontandolo alla radice. O meglio, con le radici!

Faccio l'esempio di quel famoso ristorante di Cesenatico che in dicembre, su tutti i tavoli, ha piazzato piantine di stelle di Natale. Possibile che quel gestore in nero, con tanto di maître d'hotel e camerieri in impeccabile divisa, non capisca che sul tavolo dove si mangia lui mette terra con relativi vermi, lombrichi e formichine?

E ancora, che dire delle piante esposte sulle credenze come nel caso del più caro ristorante del centro Italia: almeno 500.000 lire di fiori in un ambiente di neanche 60 metriquadri (e vi lascio immaginare che effluvi tra tuberose, gigli e fiori d'arancio!).

Quanti i ristoranti trasformati in serre per mancanza di fantasia! Come se per creare atmosfera e calore non ci fossero che quelle povere piante, invece che mobili, quadri, sculture, separé e quanto altro un buon arredatore o architetto può suggerire.

Invece no, continuano ad andare per la maggiore le piante oppure le loro patetiche imitazioni.

Raccapriccio in quell'ele-

gante ristorante di Riccione dove le piante finte sono, purtroppo, una delle componenti dominanti. Potrei giustificare la cosa in una chiesa con scarsità «vocationale» di addetti ai lavori o in un cimitero dove si sono ormai estinte anche le visite pietose. Non certo in un ambiente vivo e vitale.

Giuro che avrei avuto la tentazione di chiedere al proprietario o al direttore del locale quale mestiere avevano svolto negli ultimi anni, avendo il sospetto che certamente non avrebbero risposto: «il ristoratore».

Gira e rigira, i segnali della mancanza di professionalità vengon sempre fuori.

Quindi, se ancora non mi odii, ti invito, caro ristoratore, a mettere sui tuoi tavoli una bella decorazione centrale che potrebbe essere in ceramica, in argento o in cristallo: a lungo andare questo investimento in buon gusto ti renderà più dei fiori o delle piante.

Ma se, ostinato innamorato dei fiori, ami pazzamente le rose, ti suggerisco di comportarti come il proprietario di un prestigioso tre stelle Michelin francese che inonda di fasci di rose il ricevimento, di fasci di rose le toilette, di splendide corbeille di rose il guardaroba, risparmiando completamente la sala da pranzo adorna, come una bella donna, soltanto della propria raffinata eleganza. ■

IL MIRAGGIO DEL TRE STELLE

di Giorgio Sicignano



La delegazione lombarda della Commanderie des Cordons Bleus de France ha voluto celebrare l'assegnazione della terza stella Michelin all'Antica Osteria del Ponte a Cassinetta di Lugagnano con una riunione conviviale sabato 10 febbraio. L'occasione era importante; presenti quindi con la Presidente Lidia Salvetti e il Segretario Generale Toni Sarcina, anche rappresentanti delle Delegazioni del Veneto, della Liguria, della Toscana e, last but not least, dell'Emilia-Romagna.

Il menu preparato da Santin è stato degno della circostanza. Dopo l'aperitivo e lo stuzzichino, una insalata tiepida di gamberi alla verza e lenticchie, cui sono seguite delicate frittelline di bianchetti, per toccare poi il culmine col rombo alla confettura di cipolle e arancia. Un raviolone ai tartufi neri in consommé ha fatto da intermezzo prima di un ragoût di animelle, cardi gobbi e tartufi neri, altri piatti di gran gusto, composti ed equilibrati. Per finire una scelta di formaggi (finalmente!) e il dessert, con tarte tiepida di cioccolato fondente, pasticce-

ria, caffè e cioccolatini. Bene scelti i vini: brut Antinori per aperitivo, Pinot Ca' del bosco 1988, Cabernet dei colli Berici Lazzarini 1987, Chateau Rieussec (Sauternes) 1983.

Ho voluto ricordare l'intera sequenza dei piatti serviti e dei vini non per torturare gli assenti, ma perché ciò mi dà lo spunto per un paio di considerazioni d'interesse generale. Prima di tutto un menu così composto fino a una quindicina d'anni fa, e anche meno, sarebbe stato, in Italia, semplicemente impensabile. E corrispondentemente sembrava un miraggio anche un ristorante «tre stelle». Negli ultimi anni l'allargamento dell'interesse per la buona tavola, la migliorata conoscenza delle tecniche professionali, la diffusione della «nouvelle cuisine», insieme causa ed effetto di una certa sprovvincializzazione degli operatori e del pubblico, hanno consentito numerose innovazioni rispetto ai piatti che venivano sempre preparati in maniera tradizionale con un notevole miglioramento complessivo. Sono così finalmente comparsi, anche in Italia, i ristoranti segnalati dalla Michelin con tre stelle, Marchesi e Santin per ora ed in avvenire speriamo che ne compaiano molti altri. Arrivo così alla seconda considerazione. Dato che le tre stelle non si conquistano di colpo, ma per gradi, mi sono preso la briga di indagare anche tra le stelle minori. E qui ho fatto una constatazione che mi lascia non poco perplesso, per cui vorrei che altri mi aiutassero a trovare una spiegazione che mi tolga ogni dubbio in proposito.

Sono profondamente convin-

to, per esperienza personale e per quello che si può apprendere indirettamente anche in questo campo, che nei ristoranti italiani si mangi oggi, nel complesso, meglio o addirittura molto meglio di quindici-vent'anni fa (perfino il temuto «Catone» Raspelli lo scrive sulla Stampa del 22 febbraio). Ebbene, se cerco conferme di questo nelle stelle della Michelin, rimango sorpreso.

Ci sono, è vero, i due tre stelle, un tempo mancanti (giustamente). Ma considerando unitariamente categoria d'eccellenza anche i due stelle, troviamo nell'edizione 1990 (avverto qui che nei miei calcoli non ho considerato i ristoranti del Canton Ticino, che la Michelin inserisce nella guida d'Italia, ma che non inquadrerei nel discorso che sto facendo) quattordici ristoranti eccellenti, dopo una punta di sedici toccata nel 1989, assai poco più degli undici che comparivano nel 1974, quando il movimento ascensionale non era ancora partito o era appena agli inizi. La sorpresa cresce se dalla categoria d'eccellenza passiamo a quella dei buoni ristoranti segnalati con una stella: oggi sono 161, contro i 176 del 1974!

E negli ultimi anni il loro numero è in costante declino, dopo una punta di 186 nel 1981. E allora? Sbaglio a pensare che oggi le buone tavole siano più numerose? La Michelin non se n'è accorta, o è diventata più severa? O ha ragione lei, e perché? Spero che qualcuno esperto di docimologia dei ristoranti sia in grado di dare risposta alle mie domande.

Intanto, viva Santin!

■