

dal 1901

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuole

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
Telefax 7383882 - 7611051
76110348
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

10 13425PS T 654F OS 1951. 9
L'ESPRESSO
VIA PO 12
00198 ROMA
Dir. Resp. VALENTINI
Data: 28.10.1990



FRANCIA I francesi scoprono la cucina italiana. E a Parigi trionfa un nuovo ristorante

Chez Bice

Alcune sere fa, a un tavolo dell'appena inaugurato ristorante Bice di Parigi, sedeva monsieur Taittinger, titolare dell'omonima e arcinota casa di champagne. Alla fine della cena Taittinger ha chiesto una bottiglia di champagne a Roberto Ruggieri, l'ultimo nato dell'ormai novantenne signora Bice che ha da tempo abbandonato la casa madre di via Borgospesso a Milano per occuparsi delle sedi estere (New York, Chicago, Los Angeles) di questa multinazionale dell'ossobuco con risotto. «Spiacente», è stata la risposta del figlio della Bice, «qui serviamo solo spumanti Ferrari e Ca' del Bosco». E Taittinger, con voce gelida: «Allora mi porti una San Pellegrino».

Sino a ieri un episodio del genere sarebbe stato interpretato come l'annuncio di una condanna a morte. Oggi, invece, provoca ilarità e viene raccontato come prova di uno sciovinismo fuori tempo agli altri clienti francesi della Bice che fanno la fila per poter non solo mangia-

re ma anche bere "à l'italienne" del nuovo, raffinatissimo locale di Rue Balzac, quasi all'angolo con gli Champs-Elyse'es. Alleluia: se la Bice terrà duro e continuerà a servire i suoi ravioli fatti in casa, maccheroni al pettine, e cotolette alla milanese, anche Parigi avrà finalmente un vero ristorante italiano.

Questa assenza era sempre stata considerata come la conseguenza di una certa spocchia molto parigina (vedi Taittinger) nei confronti dei "cugini poveri", ritenuti buoni tutt'al più per aprire pizzerie in serie o modeste trattorie del genere "l'italien du coin". Dove l'italiano dell'angolo era un immigrato di vecchia data che si salvava dalla disoccupazione combinando sui fornelli il ricordo del passato e le ne-



cessità del presente: insomma, spezzatino e spaghetti serviti nello stesso piatto.

Il recente successo della Bice ha confermato quello che soltanto uno sparuto gruppetto di ristoranti Doc (il Paolo Petrini, il Sipario, il vecchio Stresa) si ostinavano a sostenere: i parigini adorano mangiare all'italiana. Ed era naturale che fosse così, visto quanto è cambiata la considerazione dei francesi verso di noi negli ultimi dieci anni. Architetti, stilisti, "condottieri" (come i giornali chiamano i nostri invidiati capitani d'industria) e più in generale tutto ciò che è "made in Italy", hanno aperto la strada. Adesso è il momento della cucina, del mangiare come anche del bere.

Vendere vino nella patria mondiale del vino appariva sino a ieri un'impresa disperata. Da un paio d'anni è una realtà. Ma la conferma non viene tanto dai dati dell'export-import, i quali mostrano che noi vendiamo ai francesi quasi 5 milioni di ettolitri di vino all'anno contro i 377 mila che importiamo. Il grosso della cifra rappresenta infatti vino sfuso e di bassa qualità che viene trasformato in prodotto francese. La voce che conta, piuttosto, è quella del vino in bottiglia, che ha quasi raggiunto la parità (127 mila ettolitri contro 144 mila) e, al suo interno, quella del vino di qualità.

Gabriele Ciolini, un pisano emigrato a Parigi per ragioni di cuore e di pittura, ha abbandonato i pennelli per importare vino e ormai i suoi chianti, barolo e moscato passito compaiono sulle liste dei migliori ristoranti di Parigi, non solo italiani ma francesi, compreso il mitico Lucas Carton che ha per chef sua maestà Alain Senders.

GABRIELE INVERNIZZI