

11551319PQ T 3451 AOL.12
IL SOLE 24
VIA LOMAZZO 52
20154 MILANO MI 2 6 NOV. 1990
Dir. Resp. GIANNI LOCATELLI
Data: 18.11.1990RICEVUTA IL
CA' DEL BOSCO

Se il mondo mangiasse italiano...

di Davide Paolini

Quando si parla di made in Italy si comincia dalla moda, si passa al design e, dopo una pausa di riflessione, si cita anche l'enogastronomia. La cucina made in Italy viene definita "mediterranea", i vini invece vengono presentati come non più inferiori a quelli francesi. «Sai i nostri rossi ormai non hanno più nulla da invidiare a quelli d'oltralpe. Però i francesi sanno vendere e promuovere meglio i loro prodotti», così sentiamo continuamente affermare da esperti e gente comune.

Non c'è dubbio. Il complesso d'inferiorità fa parte della nostra cultura enogastronomica. Così, ahimè, va il mondo. Ma ancora una volta ripropongo un tema: chi negli

anni bui o ancora più recentemente ha promosso in maniera efficace il Mangiarbere, made in Italy, nel mondo? Chi ha cercato di far conoscere la cucina italiana e, di conseguenza i prodotti, all'estero? Chi ha fatto conoscere ai grandi chef francesi, svizzeri, tedeschi e ai cuochi trapiantati negli Stati Uniti i vini italiani?

A quanto mi risulta i pochi risultati ottenuti sono state iniziative dirette di produttori e chef oppure sempre operazioni personali di personaggi interessati al mondo del Mangiarbere. E una conferma a questa opinione mi è venuta la sera dell'inaugurazione a Torino di Profilo Italia, mo-

stra appunto del made in Italy di vari settori tra cui l'enogastronomia. Si aggirava infatti nell'area della Cucina e del Vino il Sommelier di quello che viene considerato il miglior chef al mondo, Freddy Girardet, svizzero di Crissey. Questo signore, determinante per entrare nella carta dei vini di Girardet, aveva come Cicerone alla mostra un bravissimo sommelier torinese che gli ha fatto conoscere i migliori prodotti made in Italy, sconosciuti a Girardet perché nessun produttore o ente o istituzione li aveva mai presentati al grande cuoco. Questi esempi si possono moltiplicare. Nessuno fa niente o quasi, ma tutti criticano.

In un paese libero è giusto che avvenga questo. Libero dibattito in libero stato. E puntualmente lo sport della critica si ripete sulla nostra «Profilo Italia», dove l'enogastronomia è presente solo con Gualtiero Marchesi e «il Sole» di Ranco della famiglia Brovelli, mentre i vini sono rappresentati da: fratelli Ceretto, cantine spumanti Ferrari, Franco Fiorina, La Giustiniana, Lungarotti, Valle.

È solo questo il made in Italy chiede qualcuno? No sicuramente. Il made in Italy a tavola e in cantina è ben più vasto. E subito ci sentiamo di sciorinare i nomi di Antinori, Gaja, Ca' del Bosco, Gancia, La Scolca, Mastroberardino,

Monte Vertine, Incisa della Rocchetta (Sassicaia). Tutto vero, ma le mostre sono aperte alla partecipazione libera. Dunque presa coscienza che a Profilo Italia non è presente il gotha al completo, vediamo di carpirne filoni importanti. Innanzitutto un paio di spunti. I fratelli Ceretto, oltre al contenuto vinicolo di qualità, si presentano con un tema assai raro in questo mondo: il design e la grafica. E non è un fatto da poco per produttori di piccola dimensione come sono questi due fratelli piemontesi. La loro storia infatti è costellata da un designer come Coppola: una cartellina di etichette che lasceranno il segno, così come lo studio delle ultime bottiglie,

realizzate da Bersanetti.

La Ferrari di Trento è invece un caso history di comunicazione: senza investimenti pubblicitari si è conquistata una notorietà senza precedenti. La tecnica utilizzata è stata negli anni passati quella di una presenza nel pranzo giusto al momento giusto. Capi di Stato negli Usa, in Russia, in Cina e in Giappone hanno sorseggiato lo spumante trentino durante dinner importanti. Perfino il Papa ha bevuto Ferrari. E tutto questo viene documentato dai menu esposti a Torino.

Lungarotti, il produttore di Rubesco e di Torgiano, si presenta invece con un moti-



Illustrazione tratta da «Humorous Victorian Spot Illustration»

vo assai italiano: la tradizione e la cultura. Il museo di Lungarotti infatti è molto conosciuto per disporre di pezzi molto rari e preziosi. Svelta in questa carrellata una serie di libri d'antiquariato di notevole interesse. Fiorina, La Giustiniana e Valle non hanno un passato così marcato: la loro storia è più recente. Per questo motivo testimoniano la loro presenza con motivazioni più legate al prodotto. Che dire infine di Marchesi e il Sole di Ranco? Forse una sola cosa. Per la prima volta a una mostra ci sono due ristoratori che non cucinano, ma espongono idee. Marchesi quattro tavole imbandite per i quattro momenti della giornata e i Brovelli quattro tavole per i menu delle quattro stagioni.