

L'invitato speciale 21-01-2010

Mangia rozzo e non ti pentirai

Scritto il 21 gennaio 2010

La Guida 2010 curata da Carlo Cambi insiste a riproporre la sua filosofia: meglio la forchetta dell'etichetta



Non sempre la raffineria gratifica il palato, ci avrebbe detto senza esitazioni la signora Coriandoli alias Maurizio Ferrini, realistica macchietta di “Quelli della notte” (il programma di Renzo Arbore andato in onda nel 1985). La mitica “signora” parlava di petrolio, senza saperlo: ma anche le raffinatezze, quelle imposte a tavola, vanno maneggiate con cura, nel rispetto del binomio porzioni-gusto e anche per evitare che il portafoglio soffra troppo mentre le pance restano desolatamente vuote.

Potrebbe sembrare persino scontato, in tempo di crisi, optare per una scelta di marketing culinario che sappia “guardare” anche a chi sta più in difficoltà. A Carlo Cambi, fondatore e curatore del fu “GamberoRozzo” (diventato da qualche anno “Il MangiaRozzo” in seguito ad una vertenza legale sull'utilizzo del marchio con i “cugini” del Gambero Rosso), la filosofia dello “stare a tavola” senza badare all'etichetta piace molto e lo afferma con schiettezza: “Ho sempre creduto in questo manifesto culturale in difesa e per la valorizzazione della cucina territoriale e tradizionale d'Italia”.

L'autore non definisce il suo prontuario “una guida ai ristoranti, è semmai un racconto di persone che attorno al rito della tavola si ritrovano in valori comuni. Non dà giudizi e non chiede nulla in cambio se non la considerazione dei lettori”.

“Il Mangiarozzo” edizione 2010 (Newton Compton editori, pp. 908, euro 20) ribadisce il suo “credo”: è questione di forchetta, di trattorie spesso sperdute e introvabili senza Guida, di menù scanditi dalle stagioni e di grande diffidenza verso chef astrusi e magari rinomatissimi.

Lo spirito delle segnalazioni resta dunque il piacere della tavola e scorrendo le schede (insieme ai racconti di vita che le accompagnano) si trovano, per la verità, non soltanto trattorie a buon mercato ma anche luoghi genuini seppur a prezzo sostenuto: non costa poco, ad esempio, bussare alla porta di “Felice”, storico locale testaccino di Roma. Si spendono una quarantina di euro a persona e, finché comandava il patron, il cliente non disponeva nemmeno della certezza di potersi accomodare al tavolo: su tutto aveva la meglio il suo pessimo carattere accanto alle verdure di stagione selezionate da lui stesso, ogni mattina, al mercato e alle abbondanti portate della tradizione romanesca.

La “questione di forchetta” a costi contenuti (senza rinunciare alla qualità) si ripropone spesso e volentieri altrove, viaggiando qua e là con il Mangiarozzo: ci siamo imbattuti (faticosamente ma

non per caso) nel ristorante Rustichello. Si trova nelle basse Marche nei pressi di San Benedetto del Tronto, uno dei principali porti dell'Adriatico, a due chilometri dal mare verso l'entroterra: nemmeno il navigatore satellitare ci ha aiutati ad identificare il luogo misterioso ma una volta raggiunto, il locale segnalato non ha tradito le attese.

Ambienti semplici, menù schietto e casareccio, come descritto da Cambi e dai suoi collaboratori. "Le porzioni sono abbondantissime e i prezzi onestissimi: pensate che il menù degustazione sta a 20 euro ma che scegliendo alla carta per gli antipasti si spende circa 5 euro, per i primi da 4 a 6 euro e per i secondi da 5 a 10 euro!". Tutto confermato: tre primi, un secondo, frutta, vino, acqua e caffè a 37 euro. Rimane un unico (inevitabile) rimpianto: con 500 coperti, Rustichello non sarà mai un luogo di conversazione.

Se ci spostiamo a Milano, dimora difficile dal punto di vista culinario e perdipiù spesso improponibile nel rapporto qualità-prezzo, si scoprono locali che immaginavamo scomparsi nel corso dei decenni, di pari passo con la diffusione a tavola delle tendenze modaiole: all'Isola (quartiere storicamente popolare, oggi quasi completamente rivisitato) si può cenare all'Osteria Vecchi Sapori con 20 euro o poco più, gustando cassoeula, trippa e ossobuco.

Così come alla Madonnina, a Porta Ticinese, è possibile cavarsela con 25 euro mangiando risotto giallo e cotoletta alla milanese (sottilissima, secondo tradizione) all'ombra di uno storico pergolato di ringhiera.

Non tutto è perduto, insomma. Benché si susseguano deprecabili tentativi, da Bolzano a Canicattì, di sopprimere a forza la buona cucina, i buongustai possono ancora tirare un sospiro di sollievo.

Paolo Repetto