

Il primo ristorante toscano aprì a Milano nel 1899. Ebbe successo, e lo ebbero quelli che arrivarono sulla scia, con le tripe e la bistecca alla fiorentina. Quelle guardate con sospetto, questa a lungo proibita. Un altro piatto tipico della Toscana e in generale dell'Italia centrale, il fritto di cervella e zucchine, è sparito. Dagli abbondanti lessi del nord è sparita per un certo tempo la testina. Sto parlando di Mucca Pazza, una mostruosità già dal nome corrente. La mucca non è pazza, è malata. Pazza è semmai la voglia di profitto degli uomini, che pretendono di trasformare senza danni gli erbivori in carnivori.

Toccare questo tasto non è divertente, ma serve a far capire che il progresso non porta sempre rose e fiori. E che la paura di rischiare la vita mangiando un pezzo di carne fin qui non l'aveva avuta nessuno, nei secoli dei secoli. Se non i bracconieri nei parchi dei re e degli imperatori (cfr la canzone Geordie, di Fabrizio De Andrè). Ma la morte veniva per mano del potere, su un patibolo, non dalla carne. Non è divertente nemmeno pensare che le farine animali vietate nell'allevamento dei bovini vengono distribuite a piene mani negli allevamenti di spigole, né che molti mari sono zeppi di mercurio, né che l'alternativa alle farine animali sono farine vegetali in gran parte composte da Ogm, soia e mais modificati geneticamente. Farà bene o farà male? Quello che non strozza ingrassa, dicevano i nostri nonni. Essere grassi era un segno di abbondanza, quindi di denaro, quindi di potere. Essere magri era un segno di povertà.

Oggi essere magri è un segno di benessere, di successo, di salute. Il grasso è un tipo che non sa mangiare, un poveraccio, uno di cui non ci può fidare. Le spese in cosmetici degli uomini hanno superato quelle delle donne. L'uomo di successo è scattante, perennamente abbronzato, a posto col colesterolo e i trigliceridi, ha molto da fare e poco tempo da perdere a tavola.

Questo riguarda un po' tutti e dipende da molte cose. Ne cito alcune. Alla fine degli anni '50 una casalinga passava ogni giorno in cucina quasi 5 ore, oggi una quarantina di minuti. Le donne lavorano di più fuori casa e di conseguenza c'è molto meno tempo per i fornelli. Aggiungiamoci la semplificazione di precotti e surgelati, di freezer e forni a microonde. Se sono aumentate le verdure in tavola (spinaci, piselli) lo si deve ai surgelati, e lo stesso discorso vale per il pesce (bastoncini, sogliole). Di sfuggita, va rilevato che in molte case, bloccate davanti al teleschermo, quel che si mangia per cena ha un'importanza molto relativa: il nutrimento è la tv. Più che rimozione dell'abitudine-rito del cibo condiviso, è un declassamento del cibo, o un'indifferenza. Naturalmente, il pranzo per i genitori è un pasto di lavoro (veloce e leggero), oppure un toast al bar. I figli, in una mensa scolastica.

Per lavoro, sono quasi sempre fuori casa e mi sono specializzato nell'osservazione di tutto

quello che rappresenta l'alimentazione fuori casa: ristoranti, trattorie, pizzerie, osterie, paninoteche ecc. Oggi esistono sul mercato molte guide ai ristoranti italiani, ma la prima in assoluto uscì nel 1961. Prima, evidentemente, mangiare era un fatto più che altro domestico, ognuno secondo possibilità, ed era fondamentale che una moglie sapesse cucinare. Tant'è che il regalo immancabile, alla sposa, era "Il talismano della felicità", pubblicato per la prima volta negli anni '20, e in tempi più vicini "Il cucchiaino d'argento". Se ne trova ancora qualche esemplare, sugli scaffali, ma lo si consulta in occasioni particolari (fine settimana, compleanni o ricorrenze).

Anni Sessanta, gli anni del boom economico (e della prima guida). L'indicatore dell'alimentazione da preferire, del ristorante su cui andare a colpo sicuro, è il camionista. Spesso il ristorante è una trattoria con molti coperti e un vastissimo parcheggio. Molti camion vogliono dire: si mangia bene, si mangia tanto, si spende poco. Sono tre circostanze importanti. Il benessere è l'abbuffata. Nel dettaglio: carrello di antipasti e tris di primi, tutti nello stesso piatto. Ravioli, lasagne e tagliatelle, oppure gnocchi, crespelle e risotto. Non ha importanza. Quel conta è l'abbondanza. Di tutto, di più. Carrelli gargantueschi di bolliti, di arrostiti, e poi dolce, frutta, caffè, ammazzacaffè (un amarino, una sambuchina, un grappino). Non si fa molto caso al cameriere col tovagliolo sotto l'ascella, all'ineludibile domanda (bianco o rosso?) appena ci si siede. Vino in caraffa. Si esce appesantiti, a volte barcollando, ma soddisfatti (che bella mangiata).

Gli anni '80 portano la rivoluzione francese, la Nouvelle cuisine. L'eleganza del piatto conta più dell'abbondanza, anzi le razioni rimpiccioliscono. Il cuoco esce dall'anonimato delle cucine, comincia a diventare un protagonista del jet set. Il grande cuoco è un po' stregone (affabulatore, incantatore con accostamenti inediti) e un po' medico. Applica cotture molto abbreviate in nome della leggerezza, studia a fondo le materie prime in tutte le sue componenti.

C'è una poesia surrealista di Jean Arp, scritta nel 1946 e intitolata "Cosa recitano i violini nel loro letto di lardo" e a un certo punto fa: "L'aragosta ha la voce bestiale del lampone/e la diplomazia della mela". M'è tornata in mente leggendo su un menù, in Italia, questo piatto: fegato grasso d'anatra e ostriche in salsa d'anguria e piselli crudi. Forse siamo ancora al surrealismo, ma gastronomico. La Nouvelle cuisine conquista gli esteti, c'è una vena artistica nell'impaginazione dei piatti, e chi se la può permettere. Mangiare non è più una necessità ma un sottile piacere. Va respinta l'abbuffata del camionista in nome di un'edoné basata più sui quattrini che sul palato. Il cuoco-medico è rassicurante: pochi grassi. Al resto si provvederà con saune, footing, jogging, un po' di palestra.

I francesi lanciano la Nouvelle cuisine e poi le fanno il funerale. Il primo a giudicarla "poco

## **Dal camionista al manager. Com'è cambiata l'alimentazione e la sua immagine**

Scritto da Gianni Mura  
Sabato 03 Giugno 2006 12:00

---

democratica" è uno dei padri fondatori, Paul Bocuse. Dice che la NC poggia su cibi- simbolo molto cari: foie gras, branzino, astice, agnello (solo carré), anatra (solo petto), piccione. In verità, di una contraddizione profonda (la ripetitività della creatività) s'era già accorto chi viaggiava parecchio. Il salmone marinato all'aneto, creazione dei fratelli Troisgros a Roanne, lo si ritrovava pari pari a Milano come a Tokio, a Madrid come a New York. Questa sensazione di déjà-vu (è impossibile inventare un piatto tutti i giorni) unita ai costi troppo elevati ha fatto tramontare la Nouvelle cuisine, che però non è stata inutile. Ha portato più consapevolezza, più cultura (a parte alcuni eccessi), ha illuminato aspetti non secondari dell'alimentazione (l'abbinamento cibo- vino, ad esempio), ha aperto la discussione sul valore nutritivo dei cibi, ha migliorato il servizio.

Oggi si continua a parlare di cucina di territorio, secondo mercato: in provincia la si è sempre fatta. Degli anni '80 sopravvive purtroppo l'insalatina gamberetti e rucola, così cara al manager e alla top model. Riesce molto difficile individuare, dopo il camionista e il manager, il prossimo indicatore. Un chimico, forse. Tutto quello che mangiamo viene dalle acque e dalla terra. Se continuiamo ad avvelenarle non ce ne verrà nulla di buono.

*di Gianni Mura*