

◆ Oggi la premiazione dei migliori chef selezionati dalla Guida del 2000 «La gastronomia è patrimonio culturale»

◆ «Dalla fine degli anni 60 ad oggi la nouvelle cuisine e l'avventura di Marchesi hanno stravolto il rapporto col cibo»

◆ «Ricordo le polemiche con Pintor quando a sinistra si riteneva immorale spendere 50 mila lire per una cena»

L'INTERVISTA ■ STEFANO BONILLI, direttore del Gambero Rosso

## «Trent'anni di cucina, la rivoluzione è servita»

STEFANO POLACCHI

ROMA «Il ricordo più bello di questi trent'anni è l'incontro con Mirella e Peppino Cantarelli, nel loro ristorante di Samboseto. Loro mi hanno insegnato a mangiare, loro mi hanno introdotto ai grandi vini e champagne. Era incredibile, anzi mostruoso, alla metà degli anni 60, trovare champagne millesimati in una trattoria di campagna lungo il Po». Parla il direttore del Gambero Rosso, Stefano Bonilli: questa sera presenta la sua guida ai ristoranti d'Italia 2000 che esce domani in libreria. E questa sera con una gran cena di gala all'Hilton di Roma il Gambero Rosso festeggia, sul finire del Millennio, i trent'anni della nostra storia gastronomica: 30 anni che hanno cambiato le nostre abitudini e la nostra cultura, non solo gastronomica.

Il ricordo di Cantarelli è legato strettamente a questi 30 anni, ne è la sintesi. «Peppino e Mirella ti facevano assaggiare i grandi vini francesi e il vero culetello, ti facevano conoscere e capire le diverse varietà di parmigiano, il tutto senza prosopopea e con un amore assoluto. Ho iniziato a innamorarmi di questo mondo vedendo questo signore con la "erfe" e i capelli a spazzola, con le "sduore", le signore emiliane che spazzolavano le briciole - cosa allora impensabile in Italia - con delle spazzoline d'argento che in realtà erano nate per tutt'altri usi e la gente le guardava strabbiata. Ed eravamo in campagna. L'immagine di quella fantastica trattoria di Cantarelli è la sintesi di questi 30 anni».

**Trent'anni fa in Francia Bocuse lancia la nouvelle cuisine, in Italia Gualtiero Marchesi inizia un'avventura che stravolgerà il modo di mangiare, il gusto, e l'immaginario collettivo. Ma cosa significa nuove cuisine per l'Italia?**

Bocuse, e tutti i francesi, non hanno fatto altro che dare lo stimolo a gente come Gualtiero Marchesi per cambiare una serie di cose. Ma in realtà la Nouvelle cuisine in Italia non c'è praticamente mai stata. Perché quella di Marchesi era la Nouvelle cuisine di Gualtiero Marchesi. Non c'è mai stata perché noi non avevamo bisogno di alleggerire come i francesi, noi non abbiamo una cucina di salze... Certo, invece di fare un ragù che sobbolle per 4 ore, abbiamo capito che forse le cotture più leggere, salvaguardando la storia di una ricetta erano più intelligenti e togliavamo meno il sapore. Marchesi segnò lo spartiacque. Iniziò a servire nei piatti con una certa eleganza. Poi ci sono stati anche tutti gli eccessi, ma se lo guardiamo adesso, 30 anni dopo, è stata una cosa importante per noi perché ha ridato dignità alla cucina. Marchesi è un signore che sa di arte, sa di musica, parla le lingue. E quindi rompeva lo schema del cuoco ignorante, grezzo...

**A proposito di Marchesi: c'è ancora chi inorridisce all'idea di quel suor sotto l'ammanto d'oro...** L'ho mangiato anche recentemente... La foglia d'oro è commestibile, quello che trovi anche sui confetti, ecco. La sua era una provocazione cromatica, e poiché questo è un Paese fatto di demagogia, è stata letta come Marchesi mette l'oro sul cibo... Era una provocazione, ed è diventato uno dei piatti più famosi del mondo. Ha un'identità. È un artista che ha fatto un prodotto che ancora è chiesto, è buonissimo perché sotto c'è un risotto alla milanese alla grande, come fa Marchesi... È il piatto non si paga a peso d'oro, è un'idea e prima di lui non ce l'ha avuta nessuno. Un piatto che nasce dal fatto che il venditore di quel materiale doveva fare una cena, e Marchesi gli ha regalato una sorta di ritratto



Antonio Bozzardi/Nuova Cronaca

con quel risotto. **Più dignità ai cuochi. Ma questi trent'anni come hanno modificato la nostra cultura?** Trent'anni fa c'era stato il boom, c'era stato il '68... Ma la cucina era ancora laterale. In Francia aveva invece 200 anni di storia. Poi abbiamo fatto il nostro cammino. E come in tante cose che fanno gli italiani - pensiamo ai telefoni - abbiamo bruciato le tappe, avendo una base incredibile. La nostra cucina non è regionale, è addirittura misurata su microporzioni di territorio. Se si va in Romagna si mangia una cosa diversa da paese a paese, così in

leva trovare in ristorante la cucina di casa, ora invece vuol trovare in casa la cucina dei grandi ristoranti. È un po' così?

Certo. Cominciamo col dire che una ricetta è un patrimonio culturale: lì si condensano dei saperi, una serie di prodotti che convergono per formare quel piatto. La cucina è patrimonio culturale. Cominciamo ora a fare il percorso inverso. Intanto, per fortuna, da anni e anni non c'è più il problema del mangiare per nutrirsi. È un momento di gioco, per stare insieme. Se dimentichiamo questo non si capiscono neppure certi eccessi. Adesso casa si incomincia a voler fare un ristorante. Avoler fare un piatto visto in un tal ristorante, a imitare Adria. Se si applica l'intelligenza è un bel gioco anche a casa. Oltretutto, se si mangia a casa si spende anche meno e ormai si possono avere dei prodotti davvero strepitosi e lussuosi. Una borghesia satolla adesso gioca anche

di città il centro della vita sociale. In Italia il ristorante è ancora un momento della scampagnata con la famiglia o un'occasione per uscire di casa, ma senza quel valore di fondo che in Francia esiste. Lì, per esempio, quasi ogni famiglia almeno una volta all'anno si regala un pranzo in un posto importante: è un fatto culturale stare insieme ai propri cibi. Da noi, invece, ancora si dice: a no, io questo prezzo non lo pago. Bisogna capire che, certo a secondo del proprio reddito, che non sta buttando via del denaro ma sta facendo una esperienza culturale.

**Il Gambero Rosso ha iniziato la sua marcia 23 anni fa. Bonilli era una sorta di strano pioniere nel deserto... Ora invece siete una grande rivista e un importante fenomeno editoriale in continua crescita, avete anche un canale televisivo con Raitat. Ora che Bonilli è "arrivato", cosa ricorda guardandosi indietro ripensando alla sua avventura?** Essendo noi nati come supplemento del Manifesto nel dicembre '86, quindi quasi un secolo fa dal punto di vista degli eventi, mi ricordo che combattevo continuamente ricevendo lettere e fax in cui mi dicevano che era immo-

### Oggi la festa dei gourmet con la Guida per il 2000

Si concluderà questa sera la festa del Gambero Rosso, dedicata a vino e cibo. Il tema, in questa fine di Millennio, sono i «trent'anni della nostra ghiotta storia»: dalla fine degli anni 60 ad oggi, ovvero dalla nouvelle cuisine di Bocuse e Marchesi al 2000, 130 anni che hanno cambiato il nostro modo di stare a tavola, il nostro rapporto col cibo. Trent'anni che hanno trasformato il nutrisci in un grande fatto culturale che parla della nostra storia, del nostro territorio, delle nostre tradizioni. In un mondo del vino è stato festeggiato con la presentazione della guida ai vini di Gambero Rosso e Slowfood e con la degustazione delle 182 etichette che hanno avuto il massimo riconoscimento dei 3 bicchieri. Oggi, all'Hilton di Roma, la festa della tavola: 700 ospiti potranno assaporare cinque menù realizzati dai protagonisti di questi 30 anni: Annie Feolde e Giorgio Pinchiotti che nella loro enoteca fiorentina hanno unito la sensibilità francese a una grandiosa interpretazione della cucina toscana; Gualtiero Marchesi che da Milano a Erbusco in Franciacorta continua l'avventura iniziata 30 anni fa e si proietta ormai verso la «cucina totale»; Valentino Mercatelli, chef del mitico San Domenico di Imola creato da Gian Luigi Morini con la firma del grande chef Nino Bergese padre spirituale di Mercatelli; Ezio e Renata Santin dell'Antica Osteria del Ponte di Cassinetta di Lugagnano, la coppia che ha trasformato una osteria di campagna in uno dei più raffinati locali italiani. Poi il «padrone di casa», Heinz Beck, lo chef della Pergola dell'Hilton: il tedesco che porta sulla scena della cucina internazionale i prodotti del nostro territorio.

ni. **C'è un divario Nord-Sud? Nel Mezzogiorno ci sono poche 3 forchette**

Non guardiamo solo i grandi ristoranti. Don Alfonso a Sant'Agata sui Due Golfi ha resistito aperto solo perché è ricco di famiglia. Altri tempi avrebbe ampiamente chiuso. Ma sul piano della qualità gastronomica, son d'accordo con Raspelli: al Sud ci sono grandi sapori e grandi tradizioni. E la nostra California: i vini del Sud sono esplosi, e i vini sono più avanti della cucina. Ma il vino si porta dietro anche la gastronomia, e il Sud è in rapida crescita

Il risotto con l'oro sopra? Un'idea geniale che ha generato un piatto indimenticabile



**Si dice che il boom della cucina non cambia anche lo spazio che ci circonda, le abitudini quotidiane?** Penso di sì. Noi abbiamo questa tv tematica, il Gambero Rosso Channel: pensavamo che andasse bene, ma non che addirittura esplodesse! Siamo in pratica la

Sicilia. Questa ricchezza enorme fino a poco tempo fa era totalmente misconosciuta da parte dell'Italia ufficiale e del grande pubblico. La gente che mangia bene a casa, che mangia bene nel proprio territorio, quando va fuori cosa si può aspettare? Gli han fatto mangiare le penne alla vodka, cose piene di panna... Adesso invece sa che può iniziare a trovare cose buone.

**Si è scoperta la dimensione ludica della cucina. Bisogna investire di più**

Mtv dei gourmet. È una tv sempre accesa in molte case di architetti, studenti, professionisti, e non parlo dei ristoratori che portano il prime time tra le una e le tre di notte. È un fenomeno del tutto nuovo, anche se non senza eccessi...

**Quello che è stato definito lo "chef del 2000", lo spagnolo Ferran Adrià, sostiene che mentre fino a qualche tempo fa la gente vo-**

leva trovare in ristorante la cucina di casa, ora invece vuol trovare in casa la cucina dei grandi ristoranti. È un po' così?

leva trovare in ristorante la cucina di casa, ora invece vuol trovare in casa la cucina dei grandi ristoranti. È un po' così?

leva trovare in ristorante la cucina di casa, ora invece vuol trovare in casa la cucina dei grandi ristoranti. È un po' così?

leva trovare in ristorante la cucina di casa, ora invece vuol trovare in casa la cucina dei grandi ristoranti. È un po' così?

## Il prete censurato dice messa nei campi

### Dava la comunione ai divorziati, il vescovo ha chiuso la chiesa

Ha celebrato la messa in una piccola chiesa di campagna don Domenico Vecchia, parroco del comune di Monteroduni, in provincia di Isernia, la cui chiesa madre San Michele Arcangelo è stata interdetta al culto dal vescovo del capoluogo. Monsignor Andrea Gemma, dopo aver ricevuto una lettera da parte di alcuni fedeli del piccolo paese dell'Alto Molise che denunciavano il prete «per aver dato la comunione ai divorziati e per allontanare i giovani dal Vangelo di Gesù Cristo», ha disposto la chiusura dell'unica chiesa di Monteroduni.

L'affluenza dei fedeli alla messa di ieri in campagna è stata però scarsa, anche perché numerosi fedeli del paese, quasi tutti anziani, hanno lamentato di non avere i mezzi di trasporto per raggiungere la cap-

ella, situata in una frazione del paese ad alcuni chilometri di distanza e nei pressi dello svincolo della superstrada Campobasso-Isernia per Roma e Napoli. Ma non è escluso che molti fedeli abbiano voluto in questo modo anche prendere le distanze dal sacerdote. O che comunque abbiano preferito rispettare il volere del vescovo e attendere anche loro che la vicenda venga chiarita.

Don Domenico Vecchia, che per giorni non si era visto, ha continuato a non voler rilasciare dichiarazioni sulla vicenda e si è limitato a celebrare un rapido rito della messa, che forse è stato autorizzato dal vescovo stesso.

Il consiglio comunale di Monteroduni si è riunito nella tarda serata di sabato in seduta straordinaria e ha inviato al vescovo di Isernia un telegramma

con il quale chiede la riapertura dell'unica chiesa del paese, senza entrare nel merito della denuncia dei fedeli o del provvedimento assunto da monsignor Andrea Gemma. Nel prendere la clamorosa decisione di chiudere la chiesa, il vescovo aveva fatto affiggere un «editto scritto in latino» dal segretario della curia vescovile con il quale la porta del luogo sacro è stata sigillata impedendovi la celebrazione messe, funerali, battesimi e matrimoni e vietando il suono delle campane. «Dove non c'è carità - si legge nella traduzione - non c'è Dio. Dove non c'è carità, non c'è più chiesa. Dove non c'è carità, non può esserci alcun esercizio del culto sacro, in caso contrario si incorre nel sacrilegio». Il suo provvedimento il Vescovo è deciso a mantenerlo in vigore fino a quando «non

ci sarà la conversione dei peccatori, si conosca la verità, si ritorni all'obbedienza integra e piena alla chiesa, si ripristini la carità evangelica e sia restituito l'onore». Insomma, campane mute e tempio vuoto, se non si farà piena luce sulla vicenda e se i fedeli non ritroveranno lo spirito della comunità cristiana.

Bisogna poi ricordare che la lettera che denunciava il sacerdote era anonimam ma nel paese sono diversi i fedeli a ritenere che don Domenico Vecchia debba essere rimosso per incompatibilità ambientale e caratteriale. «Arrogante e presuntuoso», sarebbero alcuni degli addebiti mossi contro il prete, oltre alle accuse di aver dato la comunione ad alcuni fedeli divorziati e di aver rotto i rapporti con il comitato parrocchiale.

Il Assemblea Nazionale dell'autonomia tematica per la legalità e la sicurezza Viveresicuri

Un' Italia sicura e serena

Napoli, sabato 4 dicembre 1999, ore 9.30 - 17.30  
Hotel Terminus, Piazza Garibaldi - Stazione centrale



viveresicuri@democraticidisinistra.it