

di Luca Bottura

«Pizzo Pizza». È l'arguto gioco di parole con cui un ristoratore di Baia Domizia ha deciso di battezzare il proprio negozio. Nell'insegna, per chi non avesse colto il motivo della sciarada, c'è il ritratto poco cordiale di un signore coi baffi: l'esattore. Lo stile pittorico? Realista, direi. È la Campania che si annuncia. Sorta di Italia elevata a potenza in cui la parodia del male di vivere talvolta è più forte del male stesso. I sapori visivi si fanno più aspri, l'occhio fatica a seguire i segnali contraddittori che costeggiano l'asfalto. A Mondragone, un anziano in canotta smonta il motore di un frigo a pochi passi dall'insegna fucsia dell' Holiday Inn Resort. Ciò che resta di un cane è finito sotto il cartello che indica uno dei troppi campeggi e promette: «English spoken». Due prostitute africane fronteggiano un banchetto di angurie. Poi la strada che s'impenna verso Pozzuoli, il Monte Ruscello, i «carrarmati» di cemento in cui sono finiti i gli sfollati del bradisismo che prima erano stati stipati proprio nelle case vacanza di Baia Domizia. E infine Napoli. Il lungomare. Un signore coi capelli bianchi e un bimbo che si tuffano nell'acqua brodosa tenendosi per mano. Intorno, centinaia di bagnanti. Il Borghese che è in me, come in chiunque sia nato a nord di qualcosa, grugnisce: e la balneabilità?

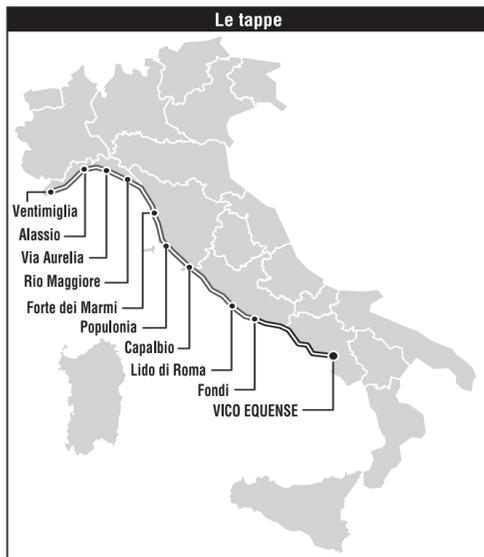
Dietro il paese c'è il monte Comune: se lo sono venduto per 600mila lire ed è ridotto a una discarica

Chiedo lumi a una giovane puerpera che gestisce il ristoro proprio sopra la spiaggia: non sa. Provo con una signora elegantissima di fronte al caffè Hyundai: dice che sì, c'è. Cerco conferma nel ragazzino che porta avanti e indietro le barche del piccolo molo sotto la statua del piccolo Re: Vittorio Emanuele II. Mi offre del vino, mi invita a guardare da solo l'acqua sporchissima, mi lascia lì come un fesso sotto il sole ad aspettare una risposta. Dopo una mezz'ora, prendo i miei stracci e vado.

Due euro al parcheggio, prima di ripartire, sono la tariffa tutto sommato modesta per una chiave di lettura che d'ora in poi faciliterà la navigazione: se per la tranquillità di un'ora ho pagato senza pensarci la mia piccola tangente, con che diritto dovrei giudicare chi a quella normalità deve dare un prezzo quotidiano? Mentre elaboro il nobile concetto, un tizio su una Cromera tenta di uccidermi saltando lo spartitraffico di Corso Umberto, laddove le auto private dovrebbero starsene confinate in un budello laterale mentre gli autobus sfrecciano nella preferenziale centrale, che è grande poco meno della pista di un aeroporto. Viabilità punitiva. Che ovviamente nessuno rispetta. La strada verso la penisola sorrentina, è sorprendentemente sgombra. L'approdo a Vico Equense è pacificante: davanti, il mare a picco che abbraccia il Golfo. Dietro, il verde. Del monte Faito, famoso anche per certe storiacce da *Vita in diretta*. E del monte Comune, una

Tutti al mare Vico Equense

vent'anni dopo



terrazza naturale di prati e alberi da frutto che domina la Costiera Amalfitana. Più che un rilievo, è una metafora.

Perché un pezzo del monte Comune non è più comune. Se l'è preso una famiglia che nel 1997 aveva versato 600.000 lire (sì, lire) per ottenerne il diritto allo sfruttamento. Poi l'ha ceduto a un caseificio. Così il territorio è stato sbancato, gli equilibri idrogeologici sono saltati per aria, e le stalle, dicono gli ambientalisti, scaricano i liquami del-

la fattoria direttamente nella falda acquifera. I «proprietari» - se lo siano davvero lo deve decidere la Corte d'Appello di Napoli - hanno pure chiuso con un cancello il meraviglioso sentiero del Cai che da Cava dei Tirreni porta (va) a Sorrento. E quando una cinquantina di manifestanti (Rifondazione, Legambiente) sono andati a protestare, li hanno presi a pedate. Era il 25 aprile di quest'anno. E c'era anche Lella Sciamanna, una dolce insegnante di geografia che

LE AVVENTURE DI SUPERGNOCCHI

Vuoi le spiagge piene? Basta mettere Guzzanti in città...

di Gene Gnocchi

Ore 8: squilla il telefono. È il ministro Buttiglione. Mi fa: «Guarda, è scoppiato un casino». «Cos'è successo? Sei andato a cena con Grillini e hai scoperto che in fondo in fondo il salto della quaglia non è questa ipotesi così remota?». «No, fosse solo quello. È che stamattina ho letto sul "Sole 24" che io sarei il ministro del Turismo. Ma quando è successo?». «Saran già un tre mesi. Ma non l'avevano detto niente?». «No. Forse è stato quando Tabacchi mi ha chiuso in bagno e ha buttato via la chiave. Solo che adesso devo fare qualcosa per 'sta storia delle spiagge deserte. E siccome io non son capace di fare una beata cippa di niente, non potresti pensarci tu, Supergnocchi?». «Va bene, ma che sia la quartultima volta». Per risolvere il problema,

inserisco tutti i dati relativi al turismo negli ultimi cinquant'anni nel cervellone del Viminale dal quale ottengo la seguente soluzione: «Per far sì che le spiagge italiane tornino a riempirsi bisogna fare il Maxibon a tre gusti e lanciare lo slogan "Tri gusti è megl che du'». Capisco che al cervellone del Viminale non hanno aggiornato l'antivirus e decido di fare di testa mia. Grazie al mio superintuito, realizzo che per spingere gli italiani al mare l'unico modo è riempire le città con qualcosa che le renda inabitabili. Grazie al mio amico Severino Antinori, che conobbi anni fa in un locale di lap dance per scienziati, mi procuro i geni di Paolo Guzzanti e decido di clonarne dieci per ogni città italiana. Alla vista di Guzzanti, intere famiglie realiz-



Gennaro Esposito nel suo ristorante sul lungomare

fa politica nel Prc. Mi assicura che ci riproveranno. Come proveranno a fermare il project financing della Regione che, in nome delle vie del mare, prevede di rivedere la Costiera costellandola di porti e di stabilimenti attrezzati. «La vedi la spiaggia libera? - mi dice, indicando Marina di Seiano, là sotto -. Va' a dare un'occhiata da vicino, finché sei in tempo». A Marina di Seiano volevo andarci da prima. Per conoscere lo chef Gennaro Esposito, forse il più noto dei «Jeunes re-

staurateurs d'Europe», una montagna umana di 35 anni che vanta una stella Michelin e la stima incondizionata di Alain Ducasse, il numero 1 della cucina mondiale. Il suo locale, spettacolare, è ricavato in una torretta del IV secolo e affaccia su una porzione di costa già urbanizzata. Con grazia molto difforme. Alla domanda sul project financing, Gennaro risponde con disincanto: «Qui la spiaggia di tutti è quasi sempre spiaggia di nessuno. Servirebbero strutture leggere, che

però prevedano almeno un bagno, il soccorso. E una piccola cifra per usufruirne. Aumenterebbe il senso di responsabilità di chi ci va, darebbe regole». Quella delle regole è per Esposito una piccola e piacevole ossessione. Apri nel '92, giovanissimo. Scontrandosi contro una cucina di pizzerie che risparmiavano sulla qualità del cibo e preferivano investire sui portieri d'albergo, quelli che indirizzano i clienti di passaggio - «Conosco un posticino...» - e non lo fanno certo gratis. Oggi attrae clienti da tutta Europa. Vanta tentativi di emulazione. E comanda una struttura che ai 4 soci iniziali ha aggiunto 14 dipendenti: «Tutti coi contributi». La legalità, naturalmente, ha un costo. Che si aggiunge a quello per le materie prime, tutte di qualità siderale. Al servizio. Al valore di mercato, pure. Per questo mangiare alla Torre del Saracino può costare anche 100 euro. Ma l'anacronismo, secondo Esposito, non è qui. «L'anacronismo - mi dice, seduto nella terrazza che dà sul Golfo - sono i 40 euro che molti spendono per le zucchine acide, le melanzane che qualunque casalinga del posto cucinerebbe meglio, la mozzarella fiordilatte comprata dove costa un po' meno, spesso molto lontano, quando a cento metri c'è un caseificio del territorio che lavora mille volte meglio. Tanto varrebbe farsi un'insalata coi pomodori raccolti lungo la strada».

E perché, portafoglio a parte, la gente si accontenta? «È il mercato. Così come i dischi migliori non sono in testa alle classifiche, i film più belli neppure, la cattiva tv ha

più successo della buona tv. E poi c'è il contesto. Un contesto oscurantista. Penso alla Spagna, che continua a sviluppare fermenti culturali e artistici in ogni campo, perché c'è gioia intorno. Qui il benessere è meno diffuso, e non parlo di quello economico. Puoi girarti dall'altra parte, ma non puoi non vedere il bordello. Non esiste l'autorità, nessuno svolge il proprio ruolo. Il vigile non fa il vigile, lo spazzino non fa lo spazzino, il cittadino non fa il cittadino. Puntare solo sulla qualità non basta. Devi anche fare in modo che la gente guardi nel piatto e il rumore diventa un sottofondo».

Al nitore dell'analisi, però, Esposito non abina una prassi di rassegnazione. Certo a Madrid avrebbe trovato meno difficoltà, meno invidie, meno diffidenza per uno che esce da certe regole non scritte e chiede di attenersi a quelle formali. Ma dopo 13 anni di lavoro duro c'è gente che viene dal Giappone e implora di stargli accanto: «È suc-

Sulla spiaggia c'è il ristorante di Gennaro roba da guida Michelin «L'eccellenza? Qui è solo roba da furbi...»

cesso qualche giorno fa, era un giovane cuoco che voleva lavorare con me. Portava una lettera in italiano scritta col traduttore automatico di Internet. Ho dovuto dirgli di no, non aveva il permesso di soggiorno. Ma se arrivasse uno di Frosinone, o di Sorrento, con lo stesso entusiasmo, non gli chiederei nemmeno le referenze. È che non viene».

Gli domando se si sente un possibile simbolo di riscatto: in fondo è uno che ce l'ha fatta restando qui. «Mi piacerebbe rispondere -. Io vengo da atmosfere verghiane, mia madre lavorava insieme a mio nonno mezzadro. Ho cominciato facendo il pasticcere nel negozio di mio zio. Oggi mi ritengo una persona leale, curiosa, onesta. Mi piace essere il più feroce critico di me stesso. Non devo ringraziare nessuno, se non quelli che mi stanno vicini tutti i giorni. Non ho avuto aiuti politici. Non ho chiesto favori, perché poi li devi restituire. Cerco la normalità. L'eccezione è il concetto di furbizia, che ci abbruttisce culturalmente agli occhi di chi viene da fuori».

È tardi. Molto. Gli altoparlanti rimandano ancora soffuse nenie napoletane, «anche se io - sorride Gennaro - preferisco i Velvet Underground». Quietate notturna. L'omone mi saluta con grande allegria. Poi scompare un attimo «ché ti lascio un ricordo di Vico». Una pasta con le alici così non l'ho mai mangiata.

luca@bottura.net
10 - continua

Fotomontaggio di Daniele Clarotto

zano che l'aria si è fatta irrespirabile, prendono risolutamente la via del mare e si sdraiano sotto l'ombrellone sperando di non essere vi-

sti. È fatta, il ministro Buttiglione è salvo. Mi strucco da Supergnocchi, riassumo la mia identità che nessuno sospetta, e dedico il pome-

riggio alla mia attività preferita: giocare a sudoku con Gavino Anghius perché con lui son sicuro di vincere.



Dino Audino Editore perché il talento da solo non basta www.audinoeditore.it



pp. 128 € 12,00



pp. 144 € 13,00



pp. 192 € 18,00



pp. 160 € 15,00



pp. 144 € 13,00



pp. 192 € 16,50