

PRE-GUSTO

Bello se ognuno fosse guida di sé. Per esserlo, bisogna sapere dove andare o, almeno, cosa si cerca. Non mi riferisco alla botta d'appetito che arriva improvvisa, come i colpi di sonno. Per metterla a posto è sufficiente un'arancina a Palermo, un panino con il lampredotto a Firenze, con la porchetta a Roma. Quando si chiamavano cibo da strada erano poco considerati, ma ora che vengono chiamati street food (la stessa cosa, ma volete mettere l'inglese?) sono di gran moda. Non mi riferivo a questo ma al desiderio o alla necessità di mangiare fuori casa, da soli o in compagnia. Se si tratta della classica cena romantica, scartare in partenza i localoni da cento e passa coperti. Se si tratta di una rimpatriata (ex commilitoni, compagni di liceo, cena aziendale), scartare in partenza i localini con le candeline sul tavolo e le lucine soffuse. Perché è vero che conta soprattutto quel che arriva nel piatto, ma una giusta atmosfera contri-

buisce alla riuscita della cena. Con i distinguo del caso: meglio mangiar bene nel mezzo di una caciara che mangiar male in una bomboniera. Su questo non si discute.

Quello che intendo con pre-gusto si può chiamare senso dell'orientamento. E l'ago della bussola siamo noi. Pensiamo a quante richieste automatiche ci arrivano da dentro: una tazza di buon caffè appena svegli, acqua fresca dopo una lunga passeggiata o una partita a tennis. Difficile immaginare il contrario. Oppure pensiamo alla musica. A seconda degli stati d'animo, si può ascoltare Beethoven o Vasco Rossi. Nel caso del ristorante, si tratta di identificare un desiderio, di dargli forma e colore. A tavola avrà anche un sapore. E sarà gusto.

Restiamo al pre-gusto. In tempi normali, ma ancor più in tempi di crisi, una scelta sbagliata rovina la giornata. Perché, lo dico qui ma potevo farlo anche nella prefazione, uscire a pranzo o, meglio, a cena, quando c'è più tempo, non è solo questione di mangiare. È conversazione, condivisione, comunicazione. È una nicchia in cui si sta bene e da cui si esce ristorati. Se il ristoratore non ristora tradisce non solo l'etimo ma anche l'avventore. Però, detto tra noi, anche chi invita qualcuno a cena in un posto che si rivela pessimo ha le sue responsabilità, pur senza che sia messa in discussione la sua buona fede. Invitare qualcuno è prendersi una responsabilità. Jean Anthelme Brillat-Savarin su certe cose aveva ragione. «Invitare una persona è occuparsi della sua felicità per tutto il tempo che essa passa sotto il vostro tetto». Brillat-Savarin scrisse *Fisiologia del gusto* e lo pubblicò a sue spese nel 1825. Il libro ebbe molto successo ma l'autore non fece in tempo a goderne perché morì nel febbraio dell'anno successivo. Magistrato, si rifugiò in Svizzera e poi a New York duran-

te il Terrore. Instaurato il Direttorio, tornò in Francia, rivestì la carica di consigliere di Cassazione. Il libro aveva un titolo più articolato: *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante. Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens, par un professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes.*¹

Cuoco si diventa

Proprio perché questo libro ha per titolo *Non c'è gusto*, mi par giusto (oops) un richiamo a Brillat-Savarin. Intanto, perché per quei tempi poteva sembrare disdicevole che una persona del suo rango s'occupasse di un tema in apparenza basso come il mangiare e il bere. Poi, perché insiste sul gusto: sia del cibo in sé sia della convivialità. Lo fa a metà tra l'illuminista e il bon vivant, con citazioni mediche, storiche, con molti aneddoti. Lo fa trinciando frasi che gli sopravviveranno. Eccone alcune: «Cuoco si diventa, rosticciere si nasce». «Mangiando proviamo un benessere indefinito e particolare che ci deriva dall'istintiva coscienza che mangiando compensiamo le nostre perdite e prolunghiamo la vita». «Un dessert senza formaggi è come una bella ragazza senza un occhio». «Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei». «Per la felicità del genere umano la creazione di un nuovo piatto è più importante della scoperta di una nuova

1. *Fisiologia del gusto, o Meditazioni sulla gastronomia transcendente. Opera teorica, storica e all'ordine del giorno, dedicata ai gastronomi parigini, da un professore, membro di molte società letterarie e scientifiche*; l'edizione italiana è stata pubblicata da Slow Food nel 2014. [n.d.r.]

stella». «Un pasto senza vino è come un giorno senza sole». «Chi invita gli amici e non presta attenzione al pasto che è stato preparato per loro non merita di avere amici». «Il numero dei sapori è infinito». «Il gusto è ancora quello, tra i nostri sensi, che tutto considerato ci procura il maggior numero di godimenti».

Allora, vivente Brillat-Savarin, ogni famiglia nobile o altoborghese riceveva in casa, aveva i suoi cuochi. La responsabilità era più precisa. Ma chi invita fuori casa, non sotto il suo tetto, è ugualmente assimilabile all'anfitrione. Se felicità è parola ingombrante, impegnativa, usiamo «star bene», da non confondere con benessere, parola che evoca camici bianchi, tapis roulant e controllo del colesterolo. Se bene non si sta, ecco una scala Mercalli di frasi di disappunto: 1. Carino, davvero. Forse mi aspettavo un po' di più. 2. Si vede che il cuoco è giovane. 3. Ma tu ci eri già stato? 4. Un po' di alti e bassi, ma la stoffa c'è. 5. Il dolce è la cosa che m'è piaciuta di più. 6. Senza infamia e senza lode, ma quanto se la tirano. 7. Non te la prendere, una giornata no capita a tutti. (Sottinteso: ma proprio quando c'eravamo noi doveva capitare?) 8. E gli hai pure lasciato una bella mancia. 9. La prossima volta tocca a me. 10. E se adesso andassimo a farci una pizza?

Bisogna saper perdere, diceva una canzone. Bisogna saper scegliere, per non perdere e possibilmente vincere. Bussola in funzione e idee chiare. Non ha senso entrare in un ristorante giapponese e lamentarsi perché non fa gli spaghetti, come non avrebbe senso, in una pizzeria, chiedere un tournedos alla Rossini. Un'altra canzone («Ragazzo mio», di Tenco) recitava: «se vuoi amar l'amore tu non gli chiedere quello che non può dare». Vale anche per la cucina, teniamolo a mente. Così come conviene tenere

a mente le fregature prese, e mettere in guardia gli amici. Ma anche le buone soste, le esperienze positive, i posti dai quali si esce con la voglia di tornare per una buona cena, per un piatto in particolare, o per un vino. Se un conoscente vi dice che ha bevuto un Chianti meraviglioso ma non ha memorizzato l'etichetta, è una segnalazione acefala e, tutto sommato, stupidamente inutile: sono migliaia i produttori di Chianti. Non siate severi con quel conoscente ma ripagatelo con la stessa moneta. Vi dice che andrà a Parigi e gli serve una dritta? Ditegli che avete mangiato stupendamente dalle parti della Bastiglia, ma non ricordate l'insegna, pasteggiando con un superbo rosso di Borgogna, peccato che ricordiate solo l'etichetta, e vagamente: scritte nere su fondo bianco (come la quasi totalità delle etichette borgognone).

La cucina richiede precisione e attenzione a chi la fa: i dosaggi, le cotture, ecc. Ma le stesse cose richiede a chi la pregusta e poi gusta. Non si può mangiare distrattamente un minestrone alla genovese né un couscous alla trapanese. Non si può aver fretta davanti ai bolliti misti ed eventuali accompagnamenti: salsa verde, mostarda, rafano, olio e sale grosso. Sviluppare una memoria palatale e gastrica, senza trascurare quella visiva, può essere molto utile.

Se si è in trasferta, per motivi di lavoro e per turismo, senza l'aiuto di guide o segnalazioni orali, si va a lume di naso, scegliendo il locale in base al menù esposto e all'aspetto più o meno piacevole dell'edificio, dell'ingresso, dei tavoli all'aperto se ci sono. Se ci si trova a casa, cioè nella propria città o cittadina, non si vaga al buio perché le esperienze precedenti hanno creato la memoria gastrica. E in genere si tende a tornare dove si è stati bene, si va sul sicuro, sul già gustato.

Esiste una terza situazione, in una grande città: che si vaghi al buio cercando qualcosa di buono. Un buio relativo, la rete informativa è più fitta. In tutte le situazioni è necessario, direi indispensabile, sapere quello che ci piacerebbe mangiare. Carnivori, onnivori, vegetariani, vegani, la scelta parte da qui. E conviene farla in anticipo, proprio perché il ventaglio di scelte è vastissimo. Tanto vale ridurlo: sempre vasto rimane, ma a questo punto ci si può orientare.