

# Mura, come districarsi nell'insidioso mondo del cibo

## Il celebre giornalista presenta oggi all'Ambasciatori il suo nuovo libro «Non c'è gusto»

di **Helmut Failoni**

**N**on stronca mai. O quasi. E lo fa per scelta. «Quando ho cominciato a scrivere di ristoranti per il *Venerdì*, nel '91 presi questa decisione». Gianni Mura dall'altra parte del telefono, aggiunge ancora che: «È una punizione eccessiva. Non è mica come con le pagelle del calcio che cambiano di settimana in settimana. Il giudizio su un ristorante rimane. È una condanna definitiva». Il celebre giornalista sportivo e gastronomico di *Repubblica* oggi alle 18 presenta all'Ambasciatori il suo nuovo libro *Non c'è gusto. Tutto quello che dovrete sapere*



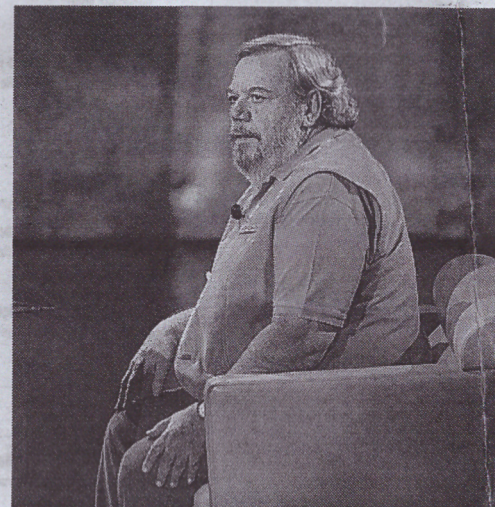
### Il volume

Il nuovo libro di Gianni Mura si intitola «Non c'è gusto. Tutto quello che dovrete sapere prima di scegliere un ristorante»

prima di scegliere un ristorante (edizioni Minimum Fax). Mura dialogherà con un'altra grande firma del nostro giornalismo, Jenner Meletti (piccolo inciso/ricordo: nei primi anni '90 chi scrive lavorava all'*Unità* insieme a Jenner e ricorda perfettamente di avergli fatto leggere un passaggio di un pezzo di Mura in cui Meletti veniva paragonato a Faulkner...). Un libro sul cibo e sui ristoranti dunque. Se ne sentiva il bisogno? Di un suo libro, certamente sì. Dopo che — perdonate la volgarità — cani e porci scrivono di cucina senza sapere assolutamente nulla (chissà se un giorno la cucina si venderà) solo perché

fa figo e va di moda, un libro di un «forzato» del cibo, ma che il cibo lo ama e lo conosce, è come una sana e liberatoria folata di vento che spazza via (almeno per un pochino) tutto il marcio, l'ignoranza, l'autoreferenzialità e il «marchettificio» che ruota intorno al mondo del mangiare.

Chiamo Mura a ora di pranzo (così mi era stato detto di fare) e la prima domanda sorge spontanea: «Ma scusi, non è un'ora sacra questa per lei? Pranzo?». Si sente una piccola risatina al di là del telefono con un sospiro che sembra celare un «sapesi...». «Sarei un prandiale, ma sono anche un 117 chili, quindi quando posso taglio a mezzo-



**Doppia firma** Gianni Mura giornalista di sport e di cibo

giorno, però ceno eh». La prima cosa che nota non appena varca la soglia di un ristorante? «Il modo in cui vengo accolto». Per esempio, una cosa che proprio non sopporta è se chi gli va incontro, ancora prima di dire buongiorno o buonasera, gli chiede «Ha prenotato?». In questo libro, che ha un prefazione firmata da Carlo Petrini, Mura cerca «di insegnare a evitare di prendere fregature». Quante ne ha prese? «Tante». Una piccola regola di Mura: «Se volete andare a pranzo alle 13, provate a prenotare alle 10.30. E se non risponde nessuno, lasciate perdere, perché in un posto serio si comincia a lavorare presto in cucina». E poi: «Se vedete errori nel menu, diffidate. Chi scrive foie gras in maniera errata, non saprà di certo cucinarlo come si deve». Un posto a Bologna? «Osteria Bottega».

helmut.failoni@rcs.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Bol / CJS 4/6/2015