

RASSEGNA STAMPA

11 marzo 2020



Giulio Einaudi editore

INDICE

EINAUDI

11/03/2020 Corriere della Sera - Cook
ode all'osteria
narrativa

3

NARRATIVA



Tommaso Melilli,
I conti con l'oste,
Einaudi,
184 pagine,
17,50 euro

ODE ALL'OSTERIA

«**F**a un po' effetto parlare di un libro che racconta dello stare bene assieme fuori a cena nei giorni del Coronavirus, ma tant'è». Ci scherza su Tommaso Melilli (Cremona, classe 1990, già autore per *Slate* di una seguitissima rubrica in francese sulla sua esperienza di cuoco italiano a Parigi, a destra nella foto). E lo fa con lo stesso tono scanzonato con cui ha raccontato la sua storia ne *I conti con l'oste*, appena uscito per Einaudi. Che è un po' un racconto autobiografico, la storia di un ragazzo che parte per la Francia per studiare letteratura, comincia a lavorare nella cucina di un bistrot a Parigi e poi però sceglie di tornare in Italia, spinto dalla curiosità di (ri)scoprire il suo Paese d'origine. E così Melilli, in una specie di *bildungsroman* in cui la formazione avviene viaggiando di trattoria in trattoria nella terra «delle tovaglie a quadretti», finisce per raccontare quali sono le moderne trattorie di oggi. Quei luoghi che



nascono quando «una persona (o una famiglia) che cucina a casa piuttosto bene decide di farlo per più persone in un luogo più grande». E chi sono gli osti contemporanei? Dal francese Pierre Jancou («poco conosciuto qui, è l'uomo che ha il grande talento di far stare bene assieme al bancone Vincent Cassel e uno sconosciuto vignaiolo di campagna con gli stivali ancora sporchi di terra») a Giovanni Passerini; da Sarah Cicolini a Diego Rossi. Con un invito finale. Se dalla trattoria ci aspettiamo sempre che sia «il luogo migliore al mondo dove fare i propri bisogni organici», cioè confortevole come il bagno di casa nostra, allora «dobbiamo imparare come clienti a pretendere dai posti dove andiamo a cena la stessa cura che pretenderemmo a casa nostra». E, come cuochi, a prendere in mano la più grande tradizione gastronomica domestica. Per «ragionare sulla struttura perfetta della nostra toilette».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



RASSEGNA STAMPA

14 aprile 2020



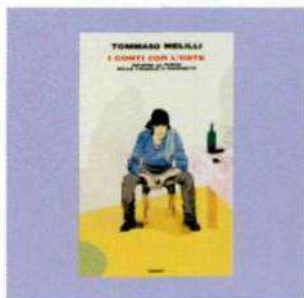
Giulio Einaudi editore

INDICE

EINAUDI

- 26/03/2020 Gambero Rosso 3
STORIE, OSTI E OSTERIE
LIBRI
- 12/04/2020 Corriere della Sera - La Lettura 4
Sfida delle sfide è ordinare: fammi una frittata
Avventure Tommaso Melilli, chef di buone letture e ottima penna, cucina un diario un po' memoir
Alessandro Beretta
- 29/03/2020 Il Sole 24 Ore - Domenica 6
In fuga dall'ultimo bistrot
Osterie d'Italia. Lo scrittore-cuoco Tommaso Melilli frequenta a Parigi la cucina d'autore ma rientra nel nostro Paese per riscoprire luoghi in bilico fra tradizione e innovazione
Riccardo Piaggio
- 29/03/2020 Il Sole 24 Ore - Domenica 7
In fuga dall'ultimo bistrot
Osterie d'Italia. Lo scrittore-cuoco Tommaso Melilli frequenta a Parigi la cucina d'autore ma rientra nel nostro Paese per riscoprire luoghi in bilico fra tradizione e innovazione
Riccardo Piaggio

LIBRI



**STORIE,
OSTI E OSTERIE**

Arrivato a Parigi per studiare letteratura e folgorato inaspettatamente sulla via della cucina, dove ha vissuto incalzato dai ritmi forsennati, Tommaso Melilli torna in Italia, deciso a raccontare lo Stivale e a farlo a partire da un punto di vista originale: le cucine e chi lavora. Non cucine qualsiasi, ma quelle delle osterie, nuove o vecchie che siano, luoghi di memoria e racconto che restituiscono un'immagine multidimensionale di questo mondo e dell'Italia intera. Con un gusto del racconto e lo slancio di un romanzo di formazione, l'autobiografia di una nazione davanti ai fornelli.

I conti con l'oste.
Ritorno al paese
delle tovaglie a
quadretti

Tommaso Melilli

Einaudi

184 pp. - 17.50 €

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Avventure Tommaso Melilli, chef di buone letture e ottima penna, cucina un diario un po' memoir

Sfida delle sfide è ordinare: fammi una frittata

di ALESSANDRO BERETTA

Non è scontato, ma intuitivo. Probabilmente molti chef ogni giorno si chiedono: «Che cosa pensiamo oggi in tavola?», più che: «Cosa farò mangiare?». Sembra essere questo il tenore dell'idea di cucina che accompagna Tommaso Melilli nel suo *I conti con l'oste*, storia di una formazione personale e, come recita il sottotitolo, di un ritorno al Paese delle tovaglie a quadretti. Si tratta dell'Italia, da cui Melilli, nato nel '90 e cresciuto in provincia di Cremona, si è allontanato andando a vivere e a fare il cuoco a Parigi per poi rientrare viaggiando tra certe scelte cucine del Paese e mettendosi alla prova, da stagista, in prima persona. Tra queste alcune son ben note a chi segue la cultura del food, dal Passerini di Parigi al Trippa di Milano, altre invece sono ben più nascoste e fuori città, ma a renderle speciali è l'amorevole curiosità e l'entusiasmo con cui il narratore-cuoco ci si immerge. Fin dal primo dei sedici capitoli, dedicato alla *Ligue des Champignons* o «campionato degli champignon», ovvero un torneo di calcetto tra i campioni del gusto parigino, ristoratori, fornitori, personale di sala che si sfida a squadre in un luogo segreto durante un pomeriggio di luglio molto «eno» e un po' «gastronomico».

L'obiettivo di Melilli non è quello di spiegare ricette o elogiare piatti, ma di far vivere al lettore, oltre alla passione per certa cucina tradizionale, il funzionamento dei locali, tra curiosità tecniche e umane, rimanendo come narratore, in un certo senso, nella posizione del pass. Quest'ultimo in ogni ristorante è la soglia tra cucina e sala, «la centrale di comando, il timone di tutto il ristorante» e quindi del racconto.

L'autore in questo senso ha un buon ritmo ed equilibrio nel suo reportage narrativo, tra il giusto dosare storie private, ritratti con conversazione degli chef, brevi excursus storico-gastronomici e nel rendere senz'annoiare la complessità della macchina organizzativa di ogni luogo che visita. Vestito da gipsy,

capelli lunghi, grossi anelli e camicie sgargianti, il personaggio di Melilli non è né invadente né egoriferito ma, metaforicamente, si cucina bene: da quando attraversando in bicicletta i campi in cui è cresciuto sente gli odori come «una

mitragliata di madeleines», al momento in cui nota che «le mie mani restano quelle di un liceale che legge troppi romanzi».

Crediamo sia vero ed è un bene per la sua scrittura agile, lontana dalla piattezza di tante autobiografie di cuochi celebri e che non cerca lo stile inimitabile e vissuto, vorremo dire, della letteratura di chi mangia: basti pensare al compianto Gianni Mura e a un maestro, riproposto da poco da La nave di Teseo, come Aldo Buzzi.



Non solo persone e luoghi e ingredienti animano il libro, ma anche domande sul discorso enogastronomico, dalle «tre maledettissime parole, tradizione, territorio e innovazione» — che lo monopolizzano da tempo tra diversi fraintendimenti — a piccole guerre concettuali, come nel capitolo contro la tovaglia di plastica e «le famigerate tovaglette». Fino ad arrivare al cuore del ragionamento che parte da una semplice affermazione: «Scusatemi, ma la tradizione non esiste: c'è solo la ricerca», da condurre partendo da una premessa spesa nell'elogio di un cibo povero per tradizione, ma non per gusto e preparazione, come le frattaglie: «Quando mangiamo, non mangiamo sapori, gusti, textures e consistenze: nella maggior parte dei casi mangiamo l'idea di quello che c'è nel piatto, mangiamo i simboli che la nostra cultura e la nostra educazione ci hanno trasmesso, attraverso quel piatto e quel pezzettino di animale o di vegetale».

Nel nostro Paese, il recupero di quei simboli e delle loro storie è iniziato da qualche decennio ed è nato spesso da



TOMMASO MELILLI
I conti con l'oste.
Ritorno al Paese
delle tovaglie a quadretti
EINAUDI
Pagine 179
€ 17,50, ebook € 9,99

L'autore
Tommaso Melilli (Cremona, 1990) ha trascorso 10 anni a Parigi, dove si era trasferito nel 2009, lavorando come chef e studiando letteratura. Per Slate.fr tiene in francese una rubrica sulla sua esperienza di cuoco italiano in Francia e, sempre in francese, ha pubblicato *Spaghetti Wars* (éditions Nouriturfu, 2018) sui conflitti culturali legati a cibo, gastronomia e società



Osterie d'Italia. Lo scrittore-cuoco Tommaso Melilli frequenta a Parigi la cucina d'autore ma rientra nel nostro Paese per riscoprire luoghi in bilico fra tradizione e innovazione

In fuga dall'ultimo bistrot

Riccardo Piaggio

«**N**on mi rimproverate se in queste miniature v'indico spesso l'odore della noce moscata. A me pare che stia bene; se poi non vi piace sapete quello che avete da fare». La ricetta è quella delle pappardelle colla lepre. La penna, quella di Pellegrino Artusi, il demiurgo delle nostre cucine casalinghe, esploratore del gusto delle almeno ottomila comunità gastronomiche (tanti sono i Comuni italiani) che con lui, per la prima volta, si sono messe a tavola con la percezione di avere un linguaggio comune.

Con una sintassi a sentimento, prima dell'avvento della cucina protocollare di Escoffier. L'elogio della Provincia italiana ha un sapore certamente antico, ma nuovo è l'approccio (e chiarire le idee) del giovane Tommaso Melilli, rarissimo caso di scrittore-cuoco e non viceversa. Che per raccontare tavole e cucine d'Italia rivela l'ormai manifesta resa delle cucine artusiane alla globalizzazione (via Parigi) del gusto: «a un certo punto tutti gli altri hanno smesso, e hanno cominciato a fare altro, lo stesso altro in tutta Italia».

Cioè quello che, partendo dai bistrot parigini, campeggia da decenni sui menu del giorno, giorno dopo giorno, dell'orbe terraqueo: a cominciare branzini, salmoni e tagliate, inevitabilmente umiliati da salse d'ogni ordine e grado. No, l'Italia, gastronomicamente s'intende, non è un Paese per salmoni in salsa rosa. Il romanzo d'esordio di Melilli (dopo l'esperimento francese del racconto breve *Spaghetti Wars*) pubblicato per Einaudi, è per vocazione e cifra stilistica un romanzo del reale, con incursioni nel memoir e nel reportage. Il libro è la bozza di un manifesto sulla nuova, cioè antica, osteria italiana, qui intuita come architrave dell'intero sistema agroalimentare, enogastronomico e pure identitario italiano.

E parte da una constatazione che ha (e fa) un certo senso: «la cucina italiana è antropologicamente inadatta a essere fatta al ristorante». *I Conti con l'oste* sono quelli che facciamo, o dovremmo fare, ogni qualvolta scegliamo di fare esperienza di quei luoghi precari (le osterie) che restano in equilibrio (e alla giusta distanza) tra l'innovazione dell'alta gastronomia e il folklore del tipico, che vorremmo confinato ai gloriosi '90.

Nel bestiario di Melilli, l'oste è figu-



Les Deux Magots. Il celebre bistrot parigino in un dipinto del 1967 di Jean-François Debord

ra mitologica alla frontiera tra cucina e bancone e «se è vero che la terra è di chi la lavora, allora banconi e cucine sono di chi ci sta dietro». Ma l'oste, che presidia da sempre lo sterminato Midwest italiano, è assente dal dibattito culinario editoriale e televisivo e si sente terribilmente solo, così come i suoi avventori: «c'è una sterminata famiglia di persone che hanno idee molto simili a quelle del mio oste e che però comunicano molto poco tra loro, si sentono soli, non sanno di avere molti fratelli e sorelle».

Invece, l'osteria che Melilli ci mostra è un luogo orizzontale, in cui la filiera tra chi produce, chi trasforma, che assembla e chi consuma (e infine chi lo racconta, ossia l'oste) il piatto è sempre connessa. Il romanzo non celebra la cucina di tradizione, che è pigra e degenera sovente nel concetto di tipico. Al contrario va a caccia della cucina di ricerca, scardinando con numerosi e concreti esempi un luogo comune: la vera cucina di ricerca non è

affatto fusion e non sempre è stellata, è quella antica. Melilli racconta la trasformazione possibile, anche estetica, della sua idea di ristorante: «per avere una tovaglia vera serve qualcuno che la lava, e di solito non è un uomo», dunque aboliamo dalle osterie le impegnative (e ormai introvabili) tovaglie di lino e soprattutto l'orrore delle tovaglette di carta/plastica. E si mangi beatamente sul tavolo nudo (ma un tavolo vero, in massello o pietra o resina), che si consumerà vivendo, come una chitarra o un libro usati.

Il *memoir* funziona, e meglio di una guida; perché qui l'osservatore è anche l'osservato: Melilli sa essere avventore, fornitore, cuoco e, appunto, oste. Che non è quello che sta alla casa, ma un vero mediatore culturale, come il libraio. Perché il cibo, digestione a parte, è solo una questione culturale. «Volevo inizialmente parlare della trattoria, che è il luogo in cui si mangia e solo eventualmente si beve, mentre in Osteria avviene il contrario. Ma

questa parola riassume semanticamente ciò che nella lingua italiana ancora non esiste, ossia il concetto universale di *hospitality*, che abbraccia tutti in una comunità, produttori, fornitori, camerieri, cuochi».

Ho conosciuto Tommaso Melilli una sera d'autunno di alcuni anni fa, a Parigi, in un bistrot a pochi passi dal Père Lachaise. *Le Comptoir*, che significa, più o meno, «Il Locale». Senza nome, dunque e, appresi poi, senza cuoco: l'oste Melilli, nei due metri quadrati di quella che mi rivelò essere la cucina, vi si muoveva come un cronista che prende appunti. Ogni dettaglio di ciò che accadeva in sala lo interessava ben più dell'atto di ravanare nel pentolone del *Comptoir*. Sull'ardesia campeggiavano i classici di cui sopra, ma lui mi parlò della pasta con la mollica e dell'intensità delle biete spadellate sul momento; tutto il resto, dal *foie gras* al solito salmone sovrappaffato da innumerevoli salse, non era che un'epifania dell'apocalisse.

E qui entra in gioco la Francia, o meglio Parigi: «il primo luogo che ha affermato la dignità piena di ogni tipo di ristorazione», anche se oggi la rivoluzione francese del gusto è diventata restaurazione (cioè ristorazione). «Quella italiana, basata sui prodotti e sulla semplicità, avrebbe potuto essere la vera nemica della cucina francese, ma non è stata in grado di affermare la dignità dei suoi carboidrati rispetto ai classici della cucina gastronomica francese».

Il libro si apre con il racconto della fugace esperienza nella brigata di Giovanni Passerini, tra gli chef più celebrati in Francia, che questa nemica, dal cuore dell'Impero, pratica con successo da alcuni anni; l'ultima volta che ho visto Melilli è stato proprio lì, durante un pranzo insieme ad uno storico narratore della cucina popolare italiana, Donpasta. Non mangiammo il celebre piccione ma una semplicissima cacio e pepe. Ci sorprese, era l'archetipo radiale di un piatto con tre ingredienti e perciò merce rara, a prescindere dalla latitudine. Forse proprio da quell'esperienza è nata la riflessione con cui l'oste Melilli chiude il suo racconto: «ma perché volevamo che il cibo somigliasse a qualcos'altro?»

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I CONTI CON L'OSTE
Tommaso Melilli
Einaudi, Torino,
pagg. 184, € 17,50

Tommaso Melilli, nato nel 1990 a Cremona, ristoratore e scrittore, è in uscita con il suo primo libro in Italia, *I conti con l'oste. Viaggio nel paese delle tovaglie a quadretti*, Einaudi (dopo il francese *Spaghetti Wars*).

Oste, non chef



IL PERSONAGGIO

VOLEVA UNA CARRIERA INTELLETTUALE A PARIGI, MA SI È IMBATTUTO NELLE BRIGATE DEI RISTORATORI MILLENNIAL. COSÌ **TOMMASO MELILLI** HA SCOPERTO CHE CUCINARE È COME SCRIVERE. UN MODO PER CAPIRE SOCIETÀ E POLITICA. TRA JOAN DIDION E ANTHONY BOURDAIN. COME RACCONTA NEL SUO ROMANZO

di **Laura Piccinini**

Foto di **Roberto Frankenberg**



IL PERSONAGGIO

S

SOTTO IL LODEN blu che lo fa ancora più alto Tommaso Melilli ha gli stivali da lavoratore e la camicia piratesca che porta come il camice di un medico e «come le tenniste che si truccano per le partite importanti». L'oste del nuovo tipo, come lo intende lui, è sempre in vista dalla cucina a vetri e gira tra i tavoli (un connettore, direbbero a Silicon Valley) a differenza degli chef stellati. Dopo anni da immigrato felice a Parigi, è tornato in Italia per far fare *I conti con l'oste*, il suo libro in uscita (il 18/2, Einaudi), e con la ristorazione italiana, che è un osservatorio da cui si capiscono tante più cose del mondo e della politica. Esempi. «Il populismo del "si stava meglio quando si stava peggio" è come la nostalgia delle trattorie di una volta dove si mangiava quasi sempre bene ma si stava anche regolarmente male». E il futuro è fatto di «gente che mangia fuori casa senza ritrovarsi la gastrite». Melilli passa con la stessa passione dai consigli sul «come far mangiare le verdure a bambini e 40enni», al dire «tutta la verità sugli antipasti» partendo dal meme di Gentiloni che, parlando di Europa con la Merkel, fa il gesto della mano a clicottero che tutti fanno per ordinare il piatto

degli antipasti grande e ben variato (cose che racconta nelle rubriche su *Slate France*). Confessa pure che il suono del TIDIBIN! delle ordinazioni che arrivano ai riders gli dà la scossa nervosa. La sua generazione potrebbe averci apparecchiato una rivoluzione sotto gli occhi, cambiandoci i piatti in tavola.

Per lei e coetanei comunicare ai genitori "vogliam fare lo chef" è stato il "sono gay" di qualche anno fa... «Siamo stati i primi ad aver potuto riflettere tanto su noi stessi per scegliere cosa diventare. Sono laureato in Lettere (con tesi sulla traduzione francese dell'*Eneide*), ma mi sembrava terribile congelare 5 anni della mia vita in un dottorato, o buttarmi nell'affollato mondo editoriale restando a carico dei genitori, che dovevano pensare all'università per mio fratello. Siamo anche i primi a pensare che muoversi tra più lavori sia inevitabile e probabilmente più sano».

A inizio libro anziché Bocuse o Botтура cita la scrittrice Joan Didion: chi l'ha fatta diventare chef, cioè oste? «Didion nei reportage letterari racconta mondi, come il cuoco-reporter Anthony Bourdain ha poi fatto nei libri e in tv («la sua perdita è stata l'11 settembre della mia categoria»). Ma a convincermi che fosse la strada giusta è stato il saggio di Leslie Jamison *The Empathy Exams*, l'incipit folgorante dove dice che, tra i lavoretti post-laurea, faceva il malato-finto per gli esami degli allievi medici Usa che devono intuire il quadro clinico in assenza di cartelle struttu-

rate. Mi colpì quanto quel lavoro fosse vero, uno scambio umano, comprendere sofferenze e bisogni dei pazienti per curarli. Fare l'oste è lo stesso, un test di empatia, capirsi, scoprirsi. Il cibo è cura, dell'anima, anche».

Come ha cominciato? «A Parigi ho trovato le persone che cercavo nelle "brigade" dei nuovi ristoratori (come si trovavano nelle tribù giovanili o nei movimenti), quelli che negli anni zero dissero "degli stellati ci siamo rotti le scatole e vogliamo lavorare con le persone che ci somigliano, a partire dai clienti", dando il via alla gentrificazione di quartieri semivuoti. Adesso Parigi è saturata, di posti così ce ne saranno 250, compreso un ristorante di cucina dell'isola d'Elba! Tecnicamente è l'*informal fine dining*, ristorazione di qualità sui 40-80 euro per 25-30enni impiegati nel terziario o web con ritmi serrati. A Londra è più difficile perché la città è schiava del cliente global che pretende l'apertura no stop».

A Roma, "come tante altre cose di questa città, molti posti durano poco". Perché i ristoranti chiudono? «Per economie torbide (rackett mafioso) ma anche per errori grossolani di chi nella fretta di investire per non pagare le tasse pensa sia un business facile, vedi boom assurdi tipo le *pokerie*. O perché (frecciatina a Milano, già incensata) ci sono dietro troppi architetti e uffici stampa, senza l'oste, ahaha».

E la crisi? «Per la mia categoria lo spauracchio della disoccupazione è assolutamente irrilevante. Perché siamo pochi! Per noi semmai il problema è inverso, riuscire a sottrarsi ai contratti a tempo indeterminato altrimenti è difficile andare via. La professione si è liberalizzata ma manca chi sappia farla veramente. È rischioso per i clienti, le persone stanno male se noi facciamo degli errori! (disclaimer: la sua fidanzata è medico, e a lui piace apprendere qualunque informazione migliori il suo lavoro). Superato un certo step devi avere capacità organizzativa. Se mi dai un ristorante da 40 coperti lo gestisco da solo, l'ho fatto all'inizio sputando sangue. Uno dei



LE SUE SCELTE PER PARIGI

C.A.M import export Ex-ingrosso cinese, ha uno chef coreano, Esu Lee, famoso per il suo sashimi vegano di rape. **Le Verre Volé** (nella foto) Qui è nata l'idea di cantina-cucina: esotismo e carni, rumoroso come la vita.

Le Servan Rivale di *Septime* di Bertrand Grébaut, è dell'ex moglie franco-filippina di lui, Tatiana Levha.

Candide Chef di origini calabresi (Alessandro Candido) ma cresciuto tra Inghilterra e Parigi. Potete dire che vi manda Melilli.

Yard Lo chef Svante Forstorp, svedese cresciuto in Italia.

Le Baratin Cantinone leggendario, gestito da coppia di ultra 70enni.



IL PERSONAGGIO

miei obiettivi è spiegare in modo accessibile questo *savoir-fair*. Non è da tutti fare Scienze Gastronomiche all'Alma o a Pollenzo, con le rette che hanno».

Dice di avere trovato la formula unica per un buon piatto, libro, serie tv. La madre di tutti gli algoritmi... «È il modo in cui si dovrebbero scrivere i menù, inventandosi sempre cose nuove. L'ho imparato dallo chef Giulio Passerini ("una cosa fritta, una bollita, ricordi, rabbia, non troppa nostalgia, far arrivare gli indiani come nei western). Ne ho fatto una dichiarazione poetica».

Italia-Francia, viste dalle cucine? «La gastronomia a Parigi dice di un Paese industrializzato, con una borghesia che mangia sempre fuori, e non è un privilegio ma un diritto. Ma il mondo va in quella direzione: non cuciniamo più a casa, anche se ce lo raccontiamo. E quando è vero sono spesso le donne a farlo. Ci chiudiamo in casa e ordiniamo cena da Glovo. Non ci si incontra più».

Quindi il boom dei riders è come Netflix, che tiene la gente in casa anziché al cinema (o al ristorante)? «Non ho nulla contro chi lo fa e viene sfruttato, ma contro chi il business lo gestisce. So cosa vuol dire avere uno dei loro tablet (Glovo, Uber...) dietro il bancone e quando sento quel TIDIBIN! dell'ordinazione ho una scossa nervosa... Queste app rendono il lavoro un inferno per rider e ristoratori, che hanno per contratto la priorità della gente in sala, ma se ritarda di tot minuti nella consegna il ragazzo è obbligato a segnalarlo e l'ordi-

ne non viene pagato al ristorante. Nessuno ha scelta. Entri e stanno servendo altri in remoto».

Altri choc? «La provincia dove sono nato, che si assomiglia tutta, è ancora più impoverita, l'ultimo alimentari ha chiuso e nel minimarket finiscono il pane alle 11, come sotto l'occupazione. Nei dintorni ci sono 12 produttori di vini ma da comprare li trovi solo a Copenaghen. Sono mesi che cerco i cardi a Milano e non li trovo, e li coltivano in Monferrato, non a 0 ma a 40 km».

Di chi è la colpa? «Del disprezzo ideologico per il mondo contadino che è il nostro grande rimosso. È stato illuminante leggere *Un volgo disperso* di Adriano Prosperi, sui contadini come "razza" da estirpare con l'evoluzione generazionale. Il partito comunista se ne strafotteva, perché la classe operaia era più facile da gestire. Ma se cancelli qualcosa da una cultura diventa mito, che può essere buono (bio e gruppi d'acquisto) o cattivo (il mito trash di Salvini che bacia la coppa, nel senso del salume)».

La prima cosa da chiedere o pretendere in un ristorante? «Le verdure fresche, ne ho viste più nei bistro parigini che in Italia. È stato Alain Passard a far mangiare le verdure alla Francia, Paese di salse e carne. Da arrostitore celebre per il "corpo a corpo di volatili" (metà anatra, metà pollo) andò in depressione e ne uscì con la scelta vegetale. Io vivrei di spinaci, che vanno cotti 40 secondi o 40 minuti. Come "le storie d'amore: devono durare una notte o una vita"».

Quanto è ancora sessista il "il Paese delle tovaglie a quadretti"? «L'Istat dava il 65% di salariati nella ristorazione femminile, e il 70% di proprietari maschi, resta una storia raccontata dai padroni. Sotto i 35-40 le cose sono più paritarie. Lo chef Passerini si arrabbiava quando raccontava alla stampa la storia sua e di sua moglie Justine, che lo aiutava come manager, e veniva sistematicamente omessa. Negli ultimi anni ho lavorato solo con donne (Sarah Ciccolini di Santopalato a Roma). Mi dicono che ho una cucina femminile perché uso tante verdure e ne sono felice, non è una battaglia solo delle donne».

E la tv, i masterchef? «Unico difetto di Masterchef è far credere che sia tutto più facile, ma Locatelli è simpaticissimo e un expat come me. E si capisce più dell'Italia da *4 ristoranti* di Alessandro Borghese (*ndr*, Tommaso ne fa l'imitazione perfetta) che dai talk-show: ogni volta la cucina non è a norma. Ma sapevi che ti arrivavano le telecamere, cosa ti costava pensarci? Dice di un tendenza a credere di farla franca, il "pensiero magico" di Didion, ahahah».

Sinistra e destra a tavola? «Nella mia idea di sinistra sì. C'è ancora gente che al ristorante non guarda chi ci lavora per disprezzo di classe. Io non ho il diritto di rifiutare Hitler come cliente salvo che sia in stato di manifesta ebbrezza, ma dovrà imparare che nel mio locale comando io. Per il resto, il mio mestiere richiede un eccesso sentimentale, è un atto di generosità. Gli amici a cena li faccio arrivare prima perché è come dirgli "sto cucinando per te". Bourdain in *Kitchen Confidential*, testo imprescindibile, diceva "la gastronomia è la scienza del dolore", comprese le mani bruciate e tagliate, ma dice che c'è tanta carne viva nell'umanità, e che si può trasformare l'esperienza negativa, cucinando».

Un piatto democratico, pro Europa? «Prendi un minestrone italiano avanzato, spargilo su una fetta di pane e cuoci con formaggio come nella ricetta della zuppa di cipolle francese. Spiacenti, nazionalisti, 2 tradizioni sono meglio di una». Come cucinare e scrivere. ■



LE SUE SCELTE PER L'ITALIA

Enoteca Tabarro (Str. Luigi Carlo Farini, 5/b, Parma).

Diego Sorba è tra i maestri della nuova generazione di osti.

Enoteca Naturale (nella foto, Via Santa Croce 19, Milano)

Nel cortile della sede di Emergency: team giovanissimo da colpo di fulmine.

Trattoria Vardacelli (Via G. Matteotti, 3, Castiglione d'Otranto) Doppia famiglia agricola, curiosa ed evoluta.

Trattoria dell'alba (Via del Popolo 31, Piadena, CR) Sembra che il tempo si sia fermato, invece no.

FUOCO! Il miglior festival, a Rosolini, Sicilia (fuocofoodfestival.it).

