

L'INTERVENTO



di Pier Giorgio Tupini*



di Claudio Pica**

Officine del Sapore, la sfida del "mangiar bene"

Li cantautore milanese, Giorgio Gaber, ha detto in un suo epitaffio "un'idea finché resta un'idea è soltanto un'astrazione. Se potessi mangiare un'idea avrei fatto la mia rivoluzione". L'idea, infatti, domina le azioni perché conquista le menti degli uomini e sopravvive più a lungo degli eventi e, nel caso del cibo, l'idea crea il bisogno e il culto del mangiare. Dalle incisioni rupestri sui Pirenei, agli affreschi delle tombe egiziane, etrusche e romane, fino alla raffigurazione dei frutti e del cibo nelle Nozze di Cana di Veronese, nel Cenacolo di Leonardo, nel Mangiatore di fagioli, nelle nature morte di Cézanne e di Caravaggio, gli alimenti rappresentati nelle diverse manifestazioni artistiche nei secoli mostrano il timore dell'uomo di non potersi procurare il cibo. Oggi che per molte popolazioni il rischio è superato, si presenta il problema del cambiamento e dell'innovazione della gastronomia tradizionale, che sta invadendo il mercato della somministrazione trasformandola in fenomeno di massa, con locali mordi e fuggi e una discutibile trasformazione della cucina classica, accompagnata da

una letteratura arida a base di ricette insulse, programmi tv dedicati ai pasticciacci in cucina, filmati costruiti intorno a padelle e tegami e cuochi ostentati come popstar. Nella storia del cibo, con il libro "Opera", del 1570 Bartolomeo Scappi fu anch'egli un precursore della modernizzazione della cucina italiana, ma con più di mille ricette per la preparazione di tagliatelle, gnocchi, ravioli, agnolini, cappelletti, frittate con tartufi, melanzane simili all'attuale parmigiana, crostate, confetti, canditi e altre, arricchite successivamente, tra il '700 e '800, dai prodotti alimentari portati dall'America, patate, mais, pomodori, cacao, fagioli, tacchino e cioccolato per affermarsi definitivamente in Europa e divenire così un passaggio fonda-

mentale nella storia del gusto e della cultura gastronomica. Sarà poi il genio di Pellegrino Artusi, con *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* del 1891, a proporre la nuova cucina borghese priva di fasti e sprechi, che costituiranno la base della cucina italiana dei giorni nostri. Il Novecento apparirà poi come il periodo dei veloci cambiamenti sociali con la pubblicazione dell'enciclica *Rerum Novarum*, la nascita del Partito Socialista Italiano, lo scoppio devastante delle due guerre mondiali, la ricostruzione delle città e la trasformazione degli assetti politici e sociali, eventi che segneranno la nascita di un diverso rapporto tra uomo e cibo generando una ristorazione aristocratica e di alta borghesia, ma anche di contestazione

fino al Manifesto della cucina futura di Marinetti che sulla rivista «*Comœdia*» del 1931, per incoraggiare l'accostamento ai piatti di musiche, poesie e profumi, sosterrà l'eliminazione della pastasciutta, poiché appesantisce, abbrutisce, rende scettici, lenti, pessimisti così come i condimenti tradizionali. Poiché, anche oggi la sopravvivenza della cucina tradizionale è messa in discussione, soprattutto da interessi economici, industriali e commerciali, si rende necessaria la partecipazione di tutti gli operatori di settore per costruire un punto di forza contrattuale contro la deriva di una somministrazione senza storia e identità, nonché avverso una pubblica amministrazione più attenta a mantenere voti che a soddisfare sia le esigenze delle

categorie commerciali e sia la soddisfazione del consumatore. Attualmente, il genio e l'arte sembrano banditi da una gastronomia dedicata solo a far cassetta, per cui l'autenticità esistenziale della gastronomia tradizionale si deve drammaticamente e assiduamente confrontare con quella emergente o innovativa, per cui la via da seguire è la crescita, la formazione e la partecipazione all'associazionismo inteso come forza vibrante per divulgare nel mondo l'immagine dei cultori della sana cucina italiana e per difendere le categorie sia dalla concorrenza criminale, sia dallo strapotere di una visione europea nutrizionista favorevole al mercato industriale e sia dall'assenza della pubblica amministrazione sullo sviluppo intellettuale e professionale degli addetti al settore enogastronomico. La partecipazione alle Associazioni di categoria e alle manifestazioni di settore è indispensabile per far emergere le proprie idee, l'insofferenza al mutamento incontrollato del mercato della somministrazione e alle pastoie burocratiche, annegate in un mare di provvedimenti, che incidono sfavorevolmente sui programmi e sulle iniziative di sviluppo.

*Presidente della Accademia della cultura enogastronomica

**presidente AEPER e FIEPET Confercenti Roma



CINQUE STELLE/ Note di hotellerie (o di saggezza alberghiera)

Excelsior fucina di campioni

di Daniele Pilla*

Dire che una persona ha molta esperienza è un modo garbato per dire che è avanti con gli anni. "L'esperto", proprio per questa caratteristica tende a voltarsi indietro trovando sempre più argomenti di riflessione. Mi guardo indietro sempre più spesso, lo ammetto, e stavolta voglio raccontarvi di un gruppo di ragazzotti, pure loro, oramai, assurti al rango di "esperti", che creano qualcosa di straordinario, anche se, lì per lì non se ne accorsero.

L'Excelsior del Lido di Venezia, forse per la sua natura, ha sempre dato spazio a persone con caratteristiche sopra le righe, Sergio Endrigo faceva le stagioni estive come commissioniere e Sergio Novak, che sarebbe diventato marito e manager di Shirley Bassey, era vice di-

retto. Anche i clienti s'innamoravano facilmente di quell'aria vacanziera e sobria. Lee Iacocca, noto manager di origini italiane, si chiamava in realtà Lido. Lui stesso raccontò che fu concepito durante una vacanza nell'isola.

Negli anni ottanta si cambiò radicalmente. Con l'arrivo del nuovo direttore, ci fu un cambio generazionale, dentro il bravissimo e giovane Georges Midleje, che arrivava dal Principe di Savoia di Milano, a fare il capo ricicciolo e dietro di lui tanti ragazzini. In realtà si trattava di grandi professionisti in erba. Della vecchia guardia restarono in pochi, i due "Gigi", Luigi e Gianluigi, il primo purtroppo non c'è più e chissà cosa avrebbe potuto fare se la fortuna non gli avesse voltato le spalle. Una specie di furetto il secondo, mai fermo ma con una professionalità fuori dal comune e incredibile capacità

di utilizzare il computer in un'epoca in cui era necessario essere più degli stregoni che degli informatici. Silver Carpanese in cassa, uno che ora fa l'hotel manager al Danielli. In cassa anche Mao Manarini che ora lavora al Gritti, sempre a Venezia. Carlo Palmisano diventò addirittura resident manager sia dell'Excelsior sia del Des Bains prima di mettersi in proprio. Carlo veniva da Martina Franca e il signor Menia, storico primo portiere, lo chiamava "Ben Bella", per via della somiglianza con il padre della patria algerina. Carlo se la rideva, un po', buono com'era e un po' perché nessuno aveva il coraggio di contraddire l'illustre portiere. E poi Paolo Morra, attuale direttore dell'hotel Centurion, splendido cinque stelle sul Canal Grande. E Maurizio Bonivento, figlio d'arte che ora dirige addirittura a New York o Luca Cagliero, ultimo arrivato all'epoca, che fa il direttore in

Sardegna. Con lui arrivò anche Daniele Del Zotto, pure lui, ora, manager affermato. Nel "retrobotta" Viviana e Manuela a sfomare prenotazioni come se non ci fosse un domani. Furono stagioni indimenticabili che produssero un gruppo di lavoro coeso e determinato facendo la fortuna di un grande albergo. Giovani che a fine turno si trovavano regolarmente a cena insieme o a bere una birra senza pensare troppo al futuro, senza programmare nulla, si sono ritrovati, anni dopo, a dirigere grandi aziende grazie soprattutto all'esperienza di quell'epoca.



*Direttore di hotel