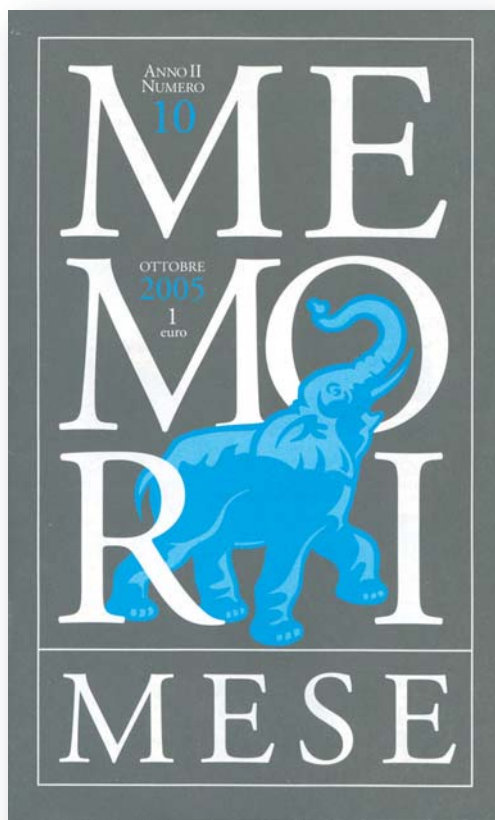


RASSEGNA STAMPA



anonime autobiografie alimentari

35



di Andrea Angiolino

Esce in questi giorni la nuova edizione di "Roma nel piatto", una guida alla ristorazione romana delle edizioni La Pecora Nera. "Non solo un elenco di ristoranti ma un racconto di esperienze", recita lo slogan sulla copertina dell'edizione scorsa: e in effetti ogni scheda è soprattutto il resoconto di ciò che è accaduto ai recensori, rigorosamente anonimi, durante le visite ai locali selezionati.

Si tratta dunque, a ben vedere, di centinaia di piccoli brani autobiografici. C'è chi scrive le proprie memorie di scalatore di cime, di asso della caccia nei cieli d'Africa, di divo del rock: qui si racconta più modestamente di serate trascorse ad assaggiare piatti, valutare carte dei vini, speri-

mentare il servizio dei più tipici ristoranti della capitale e dintorni. Con il vantaggio che, se possiamo immedesimarci solo con la fantasia nei protagonisti di quasi tutte le autobiografie che leggiamo, chiunque può invece rivivere le stesse esperienze di chi ha compilato questo libro. Il quale contiene infatti ogni indirizzo, orario e informazione necessaria al potenziale avventore per recarsi negli stessi luoghi e ripercorrere i passi di chi lo ha preceduto: evitando però, grazie a quanto letto, i piccoli errori e le grandi trappole che possono insidiare le piacevoli serate dei meno informati, e cogliendo invece al volo le opportunità più ghiotte.

L'occasione di contribuire a una guida dei ristoranti di

36



Roma mi giunge improvvisa e inaspettata. In oltre vent'anni di collaborazioni con le riviste e le case editrici più diverse mi è capitato di scrivere un po' su tutto: su giocattoli e sui terremoti, sulle prospettive della new economy e sulla storia della penna a sfera. Ma cibo e cucina li avevo sempre coltivati in forma privata: se ho visitato ristoranti per lavoro è stato in realtà al fine di soddisfare le elementari esigenze di sostentamento quando presentavo libri e giochi in scuole e biblioteche di tutta Italia. O negli anni passati a far giochi televisivi presso remote sedi RAI, quando la cena in buona compagnia era quasi l'unico svago tra la catena di montaggio delle puntate giornaliere e il sonno del giusto in letti d'albergo.

L'esperienza editoriale e giornalistica, d'altro canto, mi ha comunque abituato a recensire ed essere recensito. È sempre imbarazzante giudicare il lavoro altrui, ma da lungo tempo mi capita di farlo così come di leggere commenti sul mio lavoro: ormai ritengo di saper essere obiettivo e coscienzioso. Tenendo poi conto che chi va rispettato più di tutti è il lettore: è lui

che paga per leggere ciò che scrivo ed è soprattutto lui che ha diritto a un resoconto il più possibile serio e corretto.

Quello che mi colpisce dello staff di "Roma nel piatto" è proprio l'assoluta onestà verso l'utente finale. Non solo non prende pubblicità dai ristoranti, ma cerca di evitare ogni connivenza con essi. Mi è capitato più volte, in un locale alla moda a Testaccio, di veder additata una Collaboratrice di Nota Guida. Magari era fuori servizio: ma conosco anche chi, recensendo ristoranti per un grande quotidiano, preavvertiva della propria visita ai titolari una settimana prima. Sicuramente è un sistema garantito per ricevere un buon trattamento dai locali visitati, che probabilmente vengono poi descritti in maniera invogliante ai lettori. Ma dubito che questi ultimi vengano sempre trattati allo stesso modo del recensore annunciato. Charles Bukowski sosteneva che "l'unica differenza fra un critico e uno spettatore qualsiasi è che il critico non paga il biglietto": lui ne faceva questione di capacità di giudizio, mentre gli editori di "Roma nel piatto" cercano proprio di livella-

re ogni differenza per poter giudicare ciò che avviene a un cliente qualunque. Il lettore sa quindi cosa può attendersi dal locale e amo a volte illudermi che il ristoratore più avveduto possa finire col trattare meglio qualunque avventore, non sapendo quale possa essere il recensore mascherato. Inoltre, alcuni ristoranti prendono stimolo proprio dalle critiche: un cestino del pane definito poco consoni è parecchio migliorato dopo l'uscita della guida, mentre un ristoratore la cui mozzarella è stata considerata non eccezionale ha contattato la casa editrice, ottenuto la data esatta della visita, dedotto quale dei suoi due fornitori gli avesse portato la bufala incriminata e promesso che da quel momento sarebbe ricorso solo all'altro. Dalla rinuncia dei recensori a ogni possibile privilegio sono dunque derivati vantaggi per tutta la clientela successiva.

Ho dunque iniziato il mio periodo di prova col cuore in gola di uno 007 alla prima missione. Celavo in tasca foglietti e penna su cui appuntare con precisione certissima i nomi dei piatti assaggiati, non appena i solerti

camerieri si allontanavano dal tavolo appositamente scelto in un angolo appartato, come a voler chiacchierare in pace con la graziosa amica che mi accompagnava. I rudi foglietti con penna vengono presto rimpiazzati da macchine fotografiche digitali, cellulari con cui simulare di dover mandare lunghi e tediosi SMS, piccoli registratori di MP3 e quanti'altro offra la moderna tecnologia. Talvolta scarico da Internet i menù dai siti ufficiali dei locali da visitare, li stampo, li fotocopio a riduzione massima su minuscoli foglietti da occultare in tasca come si faceva ai tempi del liceo con formule algebriche e declinazioni latine: ma c'è in agguato la pigrizia dei ristoranti e dei loro webmaster, e spesso i menù online sono assolutamente desueti. Secondo alcuni volutamente, per mascherare i recensori (e ce ne sono) che non visitano affatto i locali di cui scrivono ma soltanto i loro siti.

Con un'amica accantono l'idea di simulare una coppia in fase di guerra fredda: avrei portato una "Settimana Enigmistica" per riempirne i cruciverba, in attesa dei piatti, non di parole risolutive ma

37



38



di nomi di pietanze. Giungo comunque a trucchi non dissimili. Una sera mi reco con un'amica sul litorale laziale per recensire un rinomato ristorante di pesce. Come copertura adottiamo un numero di "Casa In" a distribuzione gratuita, che per improvvisa ispirazione raccogliamo in un bar lì accanto. Vi appuntiamo sopra i cibi ordinati fingendo di segnare gli annunci immobiliari più interessanti, stile coppietta che dice che bei posti che bella cittadina piena di storia e di vita, pensa averci un appartamento come sarebbe bello. Appunti peraltro presi, a migliorare la finzione, con una mattinata omaggio dell'Ikea, che comprare casa son sacrifici e ad arredarla per bene si fa sempre in tempo, magari ci pensiamo tra qualche anno e intanto mettiamo qualcosa di robusto e a buon mercato, che gli svedesi si che ci san fare. E nel frattempo, con quel che risparmiamo, concediamoci comunque questo posto di cui tanto si parla, per una volta non badiamo a spese: è una sera magica, il centro brilla di luci ma in spiaggia ci sono solo le stelle, non era mica nato qua Ovidio? Non mi pare, mi sa

che era di Sulmona, ma chi se lo ricorda... E guarda, c'è pure il traghetto per Ponza, chissà se soffro ancora il mal di mare.

Quella sera la copertura funziona, nessuno sembra notare le nostre segrete annotazioni: mentre calcolo con occhio perso il prezzo medio della cena secondo la complessa e rigorosa formula della guida, mi si può prendere per un aspirante acquirente di immobili che pondera metri quadri, percentuali d'anticipo, quanto ci vorrà per il notaio e le tasse, che differenza di prezzo c'è con Torvaianica.

Siamo nel secondo giro di tavoli, alle nove e mezza abbondanti: rileviamo il tavolo da una coppia che ha appena finito. Pagando il conto, lui sfarfalla banconote da 500 qualcosa. Gli casca persino a terra qualche decina di franchi svizzeri e non ci fa caso: li troviamo mezz'ora dopo sotto la sedia, così colorati da sembrare i soldi finti delle pubblicità.

Il servizio è in piena crisi da sabato sera, deferente ma terribilmente sbrigativo. Il vino viene appoggiato lì senza far assaggiare, la descrizione di ciò che include l'antipasto

misto sembra un LP mandato a 78 giri anziché 33, una mitragliata di gamberifioridizuccasogliolauovadiquagliapurèconleccighueozzarella-bottarga. Al tavolo accanto, un trafficante romanesco di qualcosa di molto redditizio mangia caviale beluga, strilla al cellulare, dice al suo compagno di tavolo nordico e deferente guarda la bottarga che te sei magnato, saranno almeno cinquanta euro, ma assaggia qua, cosa sono rispetto a 'sto caviale che saranno mille euro, mo' che sai quanto costa te piace ancora uguale? A seguire alcuni espliciti quanto dettagliati commenti sul possibile uso erotico del beluga. A un certo punto il benestante personaggio chiama qualcuno al telefonino e gli passa il cameriere, affinché descriva nel dettaglio all'interlocutore lui che sta affà. Il titolare del locale si affaccia basito e richiama il dipendente all'interno, limitandosi a pronunciare il nome di battesimo con il tono di un onesto e decoroso padre di famiglia che una notte, dopo un concerto metallico in piazza, sorprenda la figlia adolescente dietro al palco mentre beve a collo da una bottiglia di whi-

sky passatale dagli ammiccanti componenti della band.

Ma benché noi si sorrida e il cielo sia sereno, buona parte di tutto questo sarà perduto come lacrima nella pioggia e non finirà nella recensione: non è colpa del povero ristoratore se i suoi clienti sembrano recitare un copione di Verdone. Peraltro, a modo loro ci hanno anche divertito. Resteranno menzionati, al di là del resoconto degli ottimi piatti che è poi il cuore della nostra scheda, l'attesa assolutamente anormale per una delle portate (un incidente che può capitare e cui si ripara offrendoci caviale) ma soprattutto la bottiglia stappata e abbandonata con malagrazia al tavolo, anche per l'antipatico ma fondato sospetto che se avessimo scelto un vino di prezzo doppio il cameriere non sarebbe stato così trascurato. Lo dobbiamo ai nostri lettori, con una dedica particolare a tutte le coppiette in cerca di casa sul litorale laziale che per un sabato sera, suggestionate dal cielo stellato sul mare, decidano di fare una piccola follia e concedersi una serata un po' lussuosa mangiando pesce tra nababbi svizzeri e loschi trafficanti romani...

39



ROMA nel Piatto - ed. 2006