

## CERCHIAMO DI DIFENDERCI

Forse io non sono più un buongustaio. È finita. Niente più per me i sapori, gli effluvi, il gusto della tavola, la gioia conviviale, "a tavola non s'inceppa mai", gli orgasmi gastronomici. È finita. Non c'entro più niente. Se mai un giorno lo fossi stato non sono più sicuramente, adesso, un gastronomo. Eppure un intenditore, magari di complemento e forse occasionale, lo sono stato. Ho perso il senso del gusto. Sono arrivato al punto che mi piace ogni cosa e tutte le cose hanno lo stesso sapore, cioè nessuno. Sono quindi inattendibile. Una disgrazia o una fortuna? Dicono i medici: "Ti si sono invecchiate le cellule, le papille non rispondono, hai perso l'olfatto e il senso del gusto, quasi totalmente. Ma vai avanti, stai tranquillo, tanto per quello che si mangia!" Era, pensavo, un incoraggiamento e, allo stesso tempo, un premio di consolazione.

Un vero peccato perché ho avuto, da quando ero ragazzino, un'alta e continua frequenza gastronomica. Nel caso specifico, romanesca, in una casa di autentici romani la cui guida spettava a nostro padre Ceccarius il più speciale, illustre e meraviglioso di tutti i romani, depositario anche della più prelibata tradizione gastronomica. Difficile restarne fuori; anzi ero molto fiero e felice di starci dentro. Il clima che alitava a casa nostra era quello della sapienza culinaria: articoli dotti, divertenti e documentati di Ceccarius sulle particolarità gastronomiche per Pasqua, Natale e Capodanno che puntualmente egli sfornava per quelle festività; c'era la costante ricerca e la scelta di "posti" dove si mangiava bene, si stesero in pace e dove, dopo, ci si poteva portare l'ospite straniero o forestiero; mi capitava spesso di partecipare a memorabili cene, qualificatissime, dell'Accademia Italiana della Cucina; la lettura casalinga, quasi sempre domenicale, del *Talismano della felicità*, che surrogava l'aperitivo; e poi con i Romanisti a tavola: programmi, convegni, mostre, pubblicazioni, *Strenna e Urbe* tra carbonare, puntarelle, padellotti; e gli incontri con Ada Boni, Secondino Freda, Orio Vergani, Luigi Volpicelli, Luigi Carnacina, considerati gli storici, i cultori, i cuochi fra i più grandi.

Dopo tanto mangiare, gustare, sognare, covare, parlare, disquisire, rievocare, è gradualmente arrivata la mia personale morte del senso del gusto come un sottile e malizioso contrappasso. Tutt'al più oggi mangio e apprezzo quel che posso, ma solamente attraverso la memoria del gusto.

Sono soltanto ricordi gastronomici che poi, mi pare, costituiscono gli argomenti più presenti nell'*Apollo buongustaio*: un insieme di divagazioni letterarie, tante, di memorie, rimembranze, nostalgie, documenti di un antico modo di vivere; una cucina, insomma, che appartiene solo al passato e alla storia (più particolarmente alla microstoria). Non c'è niente di attuale, pochissimo della vita quotidiana. Credo che l'*Apollo buongustaio* con questi contenuti così tanto ristretti sia ormai, sempre più, un'isola felice che nella realtà non esiste. C'è una grande sfiducia intorno alla tavola da pranzo di oggi e sulle cose che ci stanno sopra. È probabile che tutti i collaboratori dell'*Apollo* (come i miei saggi medici) non credono più alla bontà del mangiare d'oggi. Non si fidano più della autenticità dei prodotti, della loro genuinità, della loro sincerità: tutti i cibi sono artefatti, contraffatti, falsificati, congelati, liofilizzati. Tutti se ne lamentano però, pur senza nessun trasporto, seguitano a mangiare, quasi per abitudine, se no, stando così le cose, morirebbero di consunzione. Sono sicuro che gli scioperi della fame non porterebbero a nulla, meno che a qualche inconcludente anche se memorabile civile protesta come quelle risorgimentali contro il fumo per contrapporsi all'erario asburgico o papalino. Credo che sia impossibile contrastare una delle più poderose campagne promozionali in atto per il lancio di una nuova gastronomia che potremmo chiamare gastrocrazia. Ci sono, per fortuna, alcune voci isolate che delineano la situazione: "Siamo in mezzo a pubblicità, grande distribuzione, norme più igienistiche che igieniche, komeinismo sanitario, potere economico che uccide il nostro gusto spesso con l'assenza complice o distratta del mondo politico". (Edoardo Raspelli, *La Stampa*, Torino, 23/X/1997). Mai come in questi tempi si è pubblicato tanto di cucina, di ricette, di sfizi, spuntini, idee per colazioni (pranzi) e pranzi (cene). Centinaia di pubblicazioni (pacchianamente patinate e illustrate) nelle edicole, nelle stazioni, aeroporti, supermercati, librerie; i quotidiani hanno la loro rubrica gastronomica con le indicazioni dei locali dove recarsi (immancabile la foto dei proprietari, lui e lei in borghese e il cuoco in uniforme col cappello. Sorridono.) per "mangiare bene alla luce dell'autentica e verace cucina romanesca"; dietro questi itinerari gastronomici cittadini" s'intravedono oscuri inviti redazionali di riconoscenza, a pubblicazione avvenuta, di un pezzo tutto pieno di encomi da affiggere all'interno del locale. E poi programmi e rubriche televisive e radiofoniche con nauseante sfoggio di piatti e costumi regionali. Atmosfera da Dopolavoro. Le nonne stanno ai fornelli, le belle del paese leziosamente servono e tutti mangiano e brin-

dano come comparse della *Cavalleria rusticana*. E ancora il legame che unisce la cucina con la politica: D'Alema che fa il risotto, la Jotti i tortelloni, Romita che si affetta un dito per tagliare un limone durante una gara di abilità...Santificazione dei *gourmet*: Gianfranco Vissani per Massimo D'Alema, Michele Persichini per Silvio Berlusconi (che interrompe d'un tratto un'intervista e annuncia: "Mi dicono dalle cucine..."). E gli eccezionali *testimonial*: il papa, Clinton, Blair, Pavarotti, Soldini il navigatore e mangiatore solitario, Bassolino e altri. La campagna è a raggio globale. Ed ecco allora i libri di approfondimento editi da una folta editoria specializzata: la cucina ebraica, la cucina e il cinema, tutte le cucine nazionali e regionali, la cucina e lo sport, la cucina afrodisiaca (che gode sempre di molto interesse) riesumata dai sottili antichi codici, la cucina del Giubileo, i soliti noti testi di cucina futuristica, suor Germana e le sue ricette, Rosanna Lambertucci e i suoi precetti. Siamo in piena gastromania: gli attori, italiani e stranieri, che investono in ristoranti mettendo su pasticciati templi colorati di plastica per far mangiare patatine fritte e *hamburgers*; così come le *top models* e gli sportivi in gloria e i presentatori televisivi di arte varia e d'intrattenimento. Tutti coloro che godono di un momento di popolarità s'improvvisano imprenditori gastronomici. I risultati culinari sono pessimi. Tutti quelli che hanno ancora vivo il senso del gusto si lamentano, i cibi sono cattivi, scadenti, "mai mangiato tanto male come adesso", eccetera. Il momento è tremendo. Forse è già tardi. Io che, come ho detto più volte, ho perso addirittura il senso del gusto e mangio solamente con la memoria di cose buone, se non altro mi va di fare e mi diverte essere il portavoce di questi lamenti. E a che, allora, se non all'*Apollo buongustaio* posso rivolgermi per proporre qualche suggerimento per cercare di "fare qualche cosa" perché il cibo, e la cucina, possano tornare a quei valori tanto importanti eccetera? Suggerimenti e "fare qualche cosa" probabilmente saranno velleitari e inutili perché, mi si dirà, "il mondo va così" eccetera. Insomma l'*Apollo buongustaio*, piccolissimo, sconosciuto e, tutto sommato, vano presidio gastronomico potrà intraprendere una guerra contro tutto il resto del mondo? Comunque prendo per buono quanto diceva Franco Onorati, nella presentazione dell'ultimo nostro almanacco 1999, invitando i lettori a buttar giù qualche idea. In verità Onorati si riferiva a "un'edizione non priva di una qualche eccezionalità: quella del 2000!". Il mio "fare qualche cosa", così tanto vago e scioccamente donchisciottesco va oltre il mitico 2000. Nella sua lunga vita editoriale l'*Apollo buongustaio* non si è mai reso

propugnatore di repertori, di elenchi, di indirizzi utili, consigli per i buongustai dove i lettori avrebbero trovato il loro paradiso gastronomico eccetera; tali indicazioni non erano nello stile e nella classe dell'almanacco che aveva più che altro a cuore la ricercata caratteristica dell'intrattenimento cultural-gastronomico. A questo punto, ora, varrebbe la pena di abbandonare stile e classe e al consueto garbato, inoffensivo, nostalgico, fatuo, roseo *Apollo buongustaio* allegare o inserire un offensivo, freddo, vendicatore, odioso, viperino, antipatico *indice dei locali proibiti* — *Segnalazioni ai buongustai (ove ancora ce ne fossero)*. I titoli del supplemento possono essere altri e tanti. Eccone alcuni: *Il voltastomaco*, *Per vomitare*, *Consigli sicuri per chi vuol perdere definitivamente il gusto del vero mangiare*, *La Gogna Gastronomica* eccetera. Il contenuto del supplemento, facilissimo da compilare, non dovrebbe essere altro che un elenco in ordine alfabetico con gli indirizzi completi e foto dei titolari di locali pubblici (ristoranti, trattorie, tavole calde, *snack bar*, paninerie, spaghetterie, hostarie, yogourterie, *crépèries*, vagoni ristoranti, autogrill, rifugi alpini, piole, gargotte, trani e crotte) dove si è mangiato male, dove i cibi non erano all'altezza di essere mangiati e, in definitiva, sicuramente degni di apparire in una lista nera. Si andrà incontro a querele, denunce, liti, qualche bomba di avvertimento sarà nella redazione o nella tipografia dell'*Apollo*; seguiranno alcuni scontati e interminabili processi. Ma forse ne varrà la pena e poi non mancano certo gli avvocati buongustai (ce ne sono ottimi fra noi; essi saranno i paladini di una civiltà che sta scomparendo. Alla fine le loro sottili e magistrali arringhe prevarranno: i loro nomi rimarranno nella storia come quelli degli altri benemeriti avvocati che hanno difeso, salvato e nobilitato tante opere *sub iudice* (*Madame Bovary*, *L'amante di Lady Chatterley*, *L'ultimo tango a Parigi*). Che vorranno di più?

Altra iniziativa potrebbe essere quella di allegare o inserire ogni tanto nell'*Apollo buongustaio* un supplemento, l'*Apollino*, *piccolo buongustaio* per i ragazzini. Ma più che altro per i genitori dei ragazzini perché smettano, gli uni e gli altri, di consumare merendine e di mischiare con tanta disinvoltura la maionese e la Nutella. Il contenuto? Divertenti e piacevoli lezioni di gusto. Niente altro. Chi lo sa, potremmo farcela? Boh!?