

Londra rinnega la cucina francese e applaude la nostra trattoria

di Paolo Marchi

La crisi economica sta penalizzando l'alta cucina dei nostri cugini, troppo cara e con vini troppo importanti e difficili da bere. Meglio i piatti della nostra tradizione, proposti più leggeri e con vini allegri

Difficile dire se il merito è tutto dei nostri connazionali che a Londra cucinano italiana da sempre, da quando nessuno spignattava per fare concorrenza all'alta cucina francese ma giusto per sbarcare il lunario e cucinare era un mestiere molto più facile e tante più immediato di altri. Difficile perché, per quanto il livello della ristorazione verde bianca e rossa sia cresciuto e per quanto le materie prime siano gradite da tutti tanto da essere taroccatissime ovunque nel pianeta, la sfera ristorativi ha altri meccanismi e feeling. Per gli inglesi, cambiato il millennio, il massimo della creatività è incarnato dai top-chef spagnoli e dallo straordinario Heston Blumenthal, inglese come Marco Pierre White (la cui mamma era italiana però) e come Gordon Ramsay. Un trio che fa loro dimenticare i decenni trascorsi ad andare a scuola di manicaretti dai francesi, bravissimi nel colonizzare tuttora Londra e un po' tutta la Gran Bretagna. Così gli spagnoli lassù, gli inglesi pure, sotto i francesi e noi un livello ancora più in basso. Un po' ce la siamo cercata: agli inglesi le tradizioni di casa nostra e la nostra giovialità magari unite a un panorama splendido stanno benissimo ma a casa nostra. Garba loro enormemente anche la nostra abilità nel preservare la freschezza e i sapori delle materie prima, la bravura di fare cucina usando due o tre cose in fretta e furia, ma la nostra cucina appare loro troppo semplice. E' comoda, simpatica, costa poca, ha sapore, mette di buon'umore ma non è paragonabile alla prosopopea dei cugini che anche quando friggono un bacherozzo sembra abbiamo cucinato un bue intero al forse. E poi ci accusa di essere retrogradi e un tantinello arroganti, sempre lì a difendere i nostri piatti, sempre quelli, come se non fossimo capaci di pensare a qualcosa di nuovo. Però qualcosa è cambiando. In verità c'è un buon lavoro a livello di ristoratori più accorti e in costante contatto con la madre patria. Il locale italiano non è più solo un'insegna dove andare con gli amici o la famiglia perché si mangia tanto e si spende poco. Solo che il recentissimo boom è figlio della crisi economica che ha penalizzato alla grande i locali francesi. I gourmet inglesi non hanno più soldi a sufficienza per continuare a frequentare i ristoranti, troppo acquolina ma anche tanto costosi, soprattutto ora che la sterlina vale come il tanto vituperato euro. Così è il momento di quello che sull'isolone di sua maestà tutti scoperto quanto sia di moda il cosiddetto "Italia brasserie food", il nostro cibo da trattoria, opportunamente ripulito dagli orpelli dell'iconografia storica di paisà e mandolini e tutti più attenti alle presentazioni. Tirano quei posti dove viene servito deliziosi piatti di preparazioni nostrane a prezzi umani e con una carta dei vini intrigante ma senza bottiglie da svenimento e laurea a Oxford per capirla. Oggi è uscita, per inciso, la Guida Michelin 2009: ovviamente nessun ristorante italiano è stato premiato con una nuova stella. Ma non sorprende, la Michelin è francese e ovviamente ha promosso sia Alain Ducasse sia Joel Robuchon a due stelle. Non fa più notizia. E poi, in piena crisi, chisseneffrega: tanto i francesi a Londra annaspiano e gli italiani incassano. E ora conta solo l'oscar alla cassa.

© SOCIETÀ EUROPEA DI EDIZIONI SPA - Via G. Negri 4 - 20123 Milano

<http://secure-it.imrworldwide.com/>