

# Lusso nel piatto: basta show cooking, elogio delle cucine dove si cucina

**Breve guida (incompleta) dei luoghi dove cucina, servizio e tradizione, sono rispettati per lunga pratica e per cultura. Senza badare a stelle**

di Stefano Salis



Lo staff dello storico Gatto Nero di Torino

Ci sono ristoranti dove si ritorna con una sicurezza: l'evento è e sarà il cibo, cucinato secondo ricette collaudate, con materie prime di qualità eccelsa e secondo stagione, servito con consumata esperienza da camerieri che, quando chiederete delucidazioni su un piatto risponderanno con la affabile certezza di chi sa cosa vi arriverà e come è stato preparato, là in cucina. Ci sono **ristoranti dove si respira quella sana atmosfera del pranzo borghese della domenica** – che male c'è? –, dove il cibo, celebrazione di anima e concretezza, è trattato al massimo della potenzialità casalinga, senza inventare improbabili accostamenti, introdurre ingredienti mai visti, assenti dalla tradizione locale; dove ogni dettaglio è lì per sfidare il tempo: vedi mai che la vera avanguardia, a volte, sia conservare, non tradire, altro che futuristiche descrizioni di piatti che con bella velocità non vanno proprio da nessuna parte.

**Manca una guida di questi posti**, luoghi nei quali cucina, servizio, tradizione, sono rispettati per lunga pratica, per cultura, senza badare a stelle e stelline. Attenzione: non delle trattorie “come una volta” (che, spesso, sono più posticce dei ristoranti dichiaratamente, o disperatamente, *à la page*), ma di posti nei quali la qualità è palpabile senza strafare e chef di grido; luoghi con cuochi formati ed esperti che forse non avranno mai riconoscimenti Michelin ma che valgono certamente la solidità dell’esperienza: posti, insomma, nei quali si va a mangiare bene, e bando alle ciance. Li identifico (e credo che Davide Paolini, autore di un libro bello e sottovalutato come *Il crepuscolo degli chef*, sarebbe in gran parte d’accordo) con quei posti dove lo sfrigolio dei soffritti, il sugo non striminzito, il sapore riconoscibile delle pietanze sono una garanzia autosufficiente. E i piatti si chiamano, vivaddio, Lasagne al forno (solo la domenica!), come quelle, sublimi (come tutto il resto), ai **Due Platani di Parma**, o Bottarga di tonno rosso su patata lessa, uno dei piatti più riusciti, semplici e buoni (a tacer degli altri) del **Gatto Nero di Torino**, ristorante tra i migliori d’Italia, dove Andrea Vannelli prosegue da par suo la tradizione del padre, o Tagliatelle all’uovo ai quattro sughi del **Cavour di Villafranca di Verona** (che vi serve anche la pearà come si deve e una zuppa inglese memorabile). O come **Il Cigno dei Martini di Mantova** nel quale l’eleganza, con tanto di papillon, di Tano corrisponde a quella dei piatti, come il Castelletto (la floreale Clemi) a **Pedeguarda**, l’austera romanità **del Moro a Fontana di Trevi**, le rassicuranti esperienze della **Pesa** (a proposito di zuppa inglese: ne fanno una super) o di **Masuelli a Milano**, la ricercatezza senza disarmonie del **Grop di Tavagnacco** e così via. Non si possono elencare tutti: ma credo l’idea sia chiara. Ci sono cucine dove si cucina per gente che va al ristorante perché vuole mangiare bene. Non è mica poco: in un’epoca di social-nientismo digitale, la concretezza del cibo fatto come si deve è uno sgarbo controtempo che è sempre più bello fare.

Da Il Sole 24ore della domenica dell’ 8 marzo 2020