

A me mi piace

Dietro al banco? Un ristorante

di Davide Paolini

Il termine «format», di origine televisiva, ormai ha fatto il suo ingresso anche nel linguaggio gastronomico con riferimento ai locali, così come già da tempo ne fa stabilmente parte "franchising", in passato riferito soprattutto alla moda. Infatti, nel pagorà della ristorazione sono comparse sempre più catene (a partire da quelle storiche specializzate in hamburger con Mc Donald's in testa) che nel tempo si sono imposte sul mercato: mozzarella, lasagne, omelette, caffè, frittate, pasta, gelati, cioccolato,

per fare qualche esempio.

Contemporaneamente la ristorazione "commerciale" ha dato grande importanza al look dei locali dove si offre cibo: arredamento, luci, colori ad hoc. L'intento è creare, ovunque fosse l'insegna della catena, la stessa immagine (e quindi la riconoscibilità) per dar sicurezza al cliente fidelizzato. Questa evoluzione avvicina sempre più il settore gastronomico a quello moda: olo, dove ormai in qualsiasi città del mondo si vedono le strade dello shopping tutte occupate dalle stesse griffe. Una vera e propria omologazione

del gusto nel vestire. Ci salveremo con il cibo? Oppure le città del mondo saranno invase a tavola dagli stessi marchi?

Torniamo al format di cui in Italia esiste un modello davvero prestigioso nel passato, attualmente riproposto anche se in forme diverse. Questo format l'ho definito "dietro al banco", mi limito a fare due esempi: Roscioli Antico Forno (ormai un cult a Roma) e Damini macelleria di Arzignano (Vicenza). «Dietro al banco» sta a indicare quei locali, in primis botteghe o laboratori, diretti anche veri e propri ristoranti (no fast food) non tra-

sendo la vocazione originale. Invenzione moderna? Direi proprio di no. È una trasformazione coerente con i tempi perché in questo paese abbiamo avuto uno straordinario caso: Peppino Cantarelli di Sambuseto di Busetto che da tabaccheria-salumeria, è divenuto negli anni 60-80 un prestigioso locale, premiato addirittura con le due stelle Michelin, quando la ristorazione italiana aveva ben pochi campioni.

Nella Padania (tra le province di Mantova, Parma, Piacenza, Modena) gli emuli del grande Caniarelli con bottega divenuta locale di qualità sono tanti (La



Capocuoco. Hadj Hassen Nabil nella cucina del Ristorante Roscioli di Roma

Crepì a Isola Dovarese, per esempio), ma pure in Puglia esiste una tradizione di macellerie e forni che continuano a offrire eccellenti piatti (Lo Zampino: Gioi del Colle; Forno a Pagli del 1966). Certo, non sono botteghe alimentari, ma qua e là per lo stiale, anche "dietro a pompe di benzina" (antesigiano il grande Ringo di Travagliato) si possono scoprire delle chicche gastronomiche, come a Villaguartra di Rubano da «Fuey dei fratelli Greggio, peccato che abbia chiuso il Brentino alla stazione di servizio Agip, uscita autostradale Reggio Emilia, oggi spostata. Sine qua non

Il gastronomo è ogni sabato, alle 11, su radio 24.

