



L'ARTE DI MANGIAR BENE E L'IDENTITÀ DI LUGANO



■ Molti anni fa, sulla parete di una modesta trattoria in un paese in Lombardia del quale non ricordo neanche il nome, una di quelle trattorie dove si entra per caso, si mangia un piatto di-

gnitoso e poi si dimentica, ricordo di aver letto questa frase: «A mangiar bene si diventa belli». Una maniera fantasiosa per affermare una elementare verità: una buona alimentazione è la condizione di una buona salute.

Mi è tornata alla mente quella insolita scritta riflettendo sulle iniziative che sono in corso da più parti per definire una identità turistica di Lugano, perché proprio il cibo, con tutte le sue infinite implicazioni, potrebbe essere uno degli elementi da prendere in attenta considerazione.

Lugano ha già un ottimo rapporto con il cibo e l'alta cucina, grazie all'infaticabile amico Dany Stauffacher, con «Sapori Ticino», una manifestazione internazionale ormai largamente affermata, e anche con la nuova iniziativa «Lugano città del gusto», che partirà il 13 settembre, si propone di allargare il rapporto fra cibo e consumatore, offrire momenti di riflessione e approfondimento su temi inerenti l'alimentazione: un'ottima idea che ha tutte le premesse per ottenere riscontri positivi. Ma l'attenzione che Lugano riserva da tempo alla gastronomia non si esaurisce qui: la strada è tracciata, si tratta di proseguire e approfondire. Ad esempio, un

ristorante pluristellato nel bellissimo salone sul lago del LAC, che tipo di impatto potrebbe avere nella costruzione dell'identità di Lugano? Oppure una serie di iniziative, che sono in gran parte già previste proprio a «Lugano città del gusto», tendenti ad esplorare, anche sul piano teorico, il rapporto fra l'uomo e il cibo, fra il cibo e l'arte, il cibo e la salute, un museo dell'alimentazione, un punto di dibattito permanente sulle tematiche legate all'alimentazione e alla gastronomia.

Sono idee disordinate e approssimative ma certamente l'argomento esercita un forte interesse e una forte attrazione turistica e inoltre si presta a interessanti approfondimenti teorici.

Io di mestiere faccio il ristoratore e ho forse una deformazione professionale, ma è un fatto che media e televisione riservano al cibo un'attenzione (forse anche eccessiva) assolutamente impensabile soltanto fino a qualche anno fa, quando il cuoco stava in cucina e compariva a volte in sala con il suo grembiule bianco macchiato di sangue.

Oggi la figura del cuoco, anzi dello chef, è circondata da fascino e prestigio sociale: lo chef è un personaggio pubblico che viene intervistato anche su argomenti di interesse generale, scrive libri, è testimone di campagne pubblicitarie e sono sempre più numerosi i giovani che aspirano a lavorare nella cucina di un grande ristorante.

«Da grande farò lo chef» suona certo meno impegnativo che «da grande farò l'astronauta», ma questa pare sia la realtà. E incidentalmente trovo molto positivo che la figura dello chef abbia finalmente il riconoscimento che merita,

perché lavorare in cucina è un mestiere veramente impegnativo, soprattutto ad alti livelli, una tensione costante, con orari snervanti, una disponibilità totale, capacità organizzative; è un mestiere che richiede la dedizione del monaco e la prestanza dell'atleta.

Non a caso il primo e più autorevole libro di ricette e riflessioni sulla cucina, noto come «L'Artusi», si intitola in realtà «La scienza della cucina e l'arte di mangiar bene». È un titolo sul quale varrebbe la pena riflettere perché già nel 1891, anno di pubblicazione, Pellegrino Artusi richiamava la nostra attenzione sul fatto che cucinare è una scienza e mangiar bene è un'arte. Osservazione di straordinaria acutezza, soprattutto per ciò che riguarda il lato di chi mangia. Se è abbastanza comprensibile infatti che cucinare sia una scienza, e come tale richieda studio, conoscenza della tecnica e degli alimenti, esperienza, capacità di sperimentazione e altre caratteristiche tipiche della complessità della scienza, risulta meno scontato sostenere che mangiare (bene) sia un'arte.

Ma in realtà è così: mangiare bene è un'arte e ha a che fare con il gusto, la cultura, la tradizione, le esperienze personali e tante altre qualità che non sempre il cliente possiede. Un discorso che ci porterebbe lontano, soltanto uno fra i tanti argomenti inerenti al cibo che potrebbero essere opportunamente discussi, alla presenza di un pubblico probabilmente molto interessato, all'interno di un discorso organico sul cibo e l'alimentazione se esistesse a Lugano un luogo appropriato.

* ristoratore