

ENOGASTRONOMIA: E' USCITO IL MANGIAROZZO, L'ANTI GAMBERO ROSSO

(AGI) - Roma 28 ott - Torna da oggi in tutte le librerie "Il Mangiarozzo 2010", best seller della gastronomia e anti-guida, scritto da Carlo Cambi avvincente come un romanzo, utile come un antidoto alla crisi. Anche nell'edizione di quest'anno - giunta ormai al sesto anno per i tipi di Newton Compton (912 pagine, 20 euro) - per i lettori c'è una gradita sorpresa: molte delle oltre 1000 osterie e trattorie recensite hanno infatti accettato di praticare uno sconto o di offrire un omaggio ai lettori che si presenteranno con il volume in mano.

"Quest'anno - dichiara l'autore - l'editore ha voluto aggiungere una fascetta che dice: 'Il libro che il Gambero Rosso non vorrebbe farti leggere'. Beh credo che uno dei motivi sia anche questo: noi preferiamo creare un vantaggio per i lettori piuttosto che lucrare sullo show-biz della cucina con annessi e connessi". Anche per questo "Il Mangiarozzo" è un'antiguide: non dà punteggi, non fa classifiche, ma racconta sul filo della cronaca i luoghi, i personaggi, le cucine autentiche d'Italia: quelle dove la tradizione è patrimonio culturale, quelle dove il rapporto con l'agricoltura è reale, quelle dove il mangiare è vero e il conto leggero.

Più che una guida infatti Il Mangiarozzo è un incorrotto saggio letterario, che avvince per i suoi toni mai zuccherati.

Cambi è un saltimbanco colto e referenziato, uno studioso di economia politica prestato al giornalismo, esperto di turismo e di mercati. È conoscitore inarrivabile di enogastronomia, come lo furono in molti negli anni Sessanta e Settanta, quando parlare di buona tavola e di buoni vini - ma anche di antropologia rurale e di rivoluzioni estese alle nostre abitudini alimentari - non costituiva una scappatoia per sbarcare il lunario, ma una vera e propria urgenza da parte di gente come Paolo Monelli, Mario Soldati, Massimo Alberini e Gianni Brera. L'accostamento a questi moschettieri del nostro patrimonio gastronomico viene spontaneo apprezzando la ricchezza della sua prosa, così stizzosamente distaccata dalle lobby del fornello. E Carlo Cambi questo suo modus narrandi della cucina lo ha reso esplicito nella querelle di Fornelli Polemici innescata da Striscia la Notizia. "Ammetto che mi sono fatto altri nemici con l'intervista che mi ha fatto Max Laudadio - racconta l'autore - ma credo che si debba dire basta all'enogastronomia spettacolo, all'autoreferenzialità della critica, alla cucina ridotta a mero edonismo. Questi sono tempi di crisi ma anche di rinascita: si devono riscoprire le cucine territoriali, i luoghi identitari della nostra tradizione gastronomica, si deve dare giusto protagonismo a chi fatica dietro ai fornelli e stabilire un rapporto fiduciario tra chi cucina, chi mangia e chi racconta. Per questo non faccio classifiche e dico al mio lettore: qui ci sono le buone tavole, ma quanto sono buone devi stabilirlo tu".

(AGI) - Roma, 29 ott - La guida di questo sapiente gastrosofo infatti, porta il lettore a scoprire le terre del bello e del buono, che sopravvivono ai saccheggi perpetrati a danno del tessuto umano e al patrimonio storico del nostro Paese.

Perche' oggi il turista smaliziato non sente tanto la necessita' di "magna'", quanto quella di cibarsi dei luoghi dove coltivare il piacere del racconto, delle gesta delle donne e degli uomini umbri "per i quali il rapporto con l'agricoltura di specialita' diventa menu' esistenziale, scandito dalle stagioni e manifesto per dire basta agli chef astrusiani". Ne Il Mangiarozzo di questi luoghi ne sono raccontati dalle Alpi alla Sicilia oltre 1000. Il volume e' diviso per regione e in ogni regione osterie e trattorie d'Italia sono inserite in ordine alfabetico rispetto al Comune dove hanno sede. C'e' come al solito il notevole saggio introduttivo che spiega la gastrosofia di Carlo Cambi, c'e' l'Albo d'Oro che recensisce le tavole del cuore dell'autore e ci sono i "Nuovi dieci da non perdere" che - spiega Carlo Cambi - "non e' affatto una classifica: sono solo i dieci locali che a me sono piaciuti di piu', che mi hanno trasmesso un'emozione in piu', ma questo non vuole affatto dire che siano i migliori". Il volume e' stato compilato, secondo costume de Il Mangiarozzo, attraverso le segnalazioni di centinaia di appassionati di gastronomia che sono diventati i referenti di questo libro e condividono le quattro opzioni fondamentali che distinguono una tavola de Il Mangiarozzo da una di quelle recensite nelle altre guide: e cioe' storicita', familiarita', tradizionalita' e contenimento dei prezzi.

L'asticella che l'autore fissa perche' un locale possa o non possa essere recensito e' infatti a 40 euro per un pasto completo bevande escluse. Questi criteri hanno fatto nascere lo slogan che e' diventato ormai una specie di marchio di fabbrica de Il Mangiarozzo: piu' che una questione di etichetta e' una questione di forchetta. " Devo dire - afferma Carlo Cambi - che senza l'apporto dei miei amici mangioni e delle mie due straordinarie collaboratrici Petra Carsetti e Giulia Canuto, il libro non si potrebbe fare. Il Mangiarozzo e' infatti la sintesi di un lavoro, di una passione, di valori condivisi, da questa comunita' di golosi e curiosi cultori del mangiar bene secondo tradizione". A rafforzare la gastrosofia de Il Mangiarozzo esce in contemporanea anche l'altro volume di Carlo Cambi (sempre edito da Newton Compton: 364 pagine, 20 euro) Le ricette e i vini del Mangiarozzo 2010 che raccoglie oltre 200 ricette delle osterie e trattorie d'Italia in abbinamento con le bottiglie migliori. Anche in questo caso l'autore spiega che " Il libro e' frutto del rapporto fiduciario che si e' stabilito tra me e gli osti e le cuoche d'Italia. Loro intendono attraverso questo ricettario che e' insieme un romanzo dei piatti, ma anche un utilissimo strumento per riprodurre in casa le preparazioni delle trattorie e delle osterie, divulgare la loro cucina e la loro cultura gastronomica. Anche gli abbinamenti dei vini sono suggeriti dai gestori dei locali, io mi sono limitato soltanto ad integrare i loro consigli quando mi sembrava necessario".