

Il mangiarozzo 2010

Risposta gastronomica alla crisi economica

■ STEFANO MARTELLO

Tagliare, tagliare, tagliare. È questo il leit motiv di molte famiglie italiane che - messe alle strette dalla recente crisi economica - hanno scelto di eliminare spese ininfluenti di ogni giorno, ma anche quel contorno di amici e di chiacchiere e battute che ci fanno dimenticare le difficoltà lavorative ed il tempo che non basta mai ed il ru-



per proteggere il proprio budget familiare. Tra i sacrifici più sofferti, sicuramente la rituale cena fuori merita un discorso a parte. Non si perde, infatti, solo il gusto di assaggiare piatti nuovi, che generalmente non si preparano nella routine della vita

binetto che perde da una settimana.

A confortare coloro - e sono tanti - che proprio non riescono a rassegnarsi alla cena di fronte alla tv (anche se digitale), arriva nelle librerie il "Mangiarozzo 2010", giunto al suo sesto anno di vita,

con l'obiettivo di fornire al lettore una guida agile e divertente per trovare luoghi - sparsi in tutta Italia - in cui mangiare bene senza spendere troppo.

Ideata da Carlo Cambi - una delle voci giornalistiche più autorevoli e credibili nel campo dell'enogastronomia e del turismo del Belpaese - la guida appare attuale (complice anche il delicato momento economico) e piacevole da consultare. Il lettore più scettico non si faccia confondere dal titolo; il rozzo che accompagna il mangia non è altro che un escamotage editoriale per indicare e caratterizzare un rapporto con il cibo più sostanziale e, ammettiamolo, più quantitativo. Niente più porzioni minimaliste, dunque; niente più complesse creazioni che - per quanto belle da vedere - lasceresti intatte nel piatto; niente più camerieri che prendono l'ordinazione armati di supporto tecnologico e sguardo severo.. Solo un viaggio saporito e gustoso nell'Italia delle osterie e delle trattorie, dove il conto è sempre leggero, dove il menù (sempre rigorosamente sostanzioso) è legato strettamente al territorio d'origine e dove esiste ancora la possibilità di due chiacchiere e due risate con l'oste. Per farsi consigliare una ricetta o solo per gustarsi insieme l'amaro, rigo-

rosamente della casa. Un rapporto - quello tra oste e/o cuoco e cliente - che non è più casuale ed improvvisato, diventando al contrario fiduciario e costante nel tempo. Con la possibilità, da parte del lettore, di "costruire" una propria personale lista improntata sui nuovi gusti scoperti o solo sulla familiarità del servizio. Se le prime cinque edizioni erano dedicate ad un pubblico di giovani, desiderosi di trovare una meta romantica e nel contempo continuare a mangiare per il resto della settimana, questa sesta edizione si rivolge a tutti; soprattutto alle famiglie.

E se queste righe non vi hanno ancora convinto a fare un salto nella libreria più vicina, ancora una sorpresa. Molte delle osterie (più di mille recensite su tutto il territorio) presenti nella guida, hanno scelto di praticare uno sconto nei confronti dei lettori che si presenteranno con il volume in mano. Qualcuno, provocatoriamente, ha definito la guida Cambi una anti guida; preferiamo pensarla come un'altra guida, che riempie efficacemente uno dei tanti spazi del mangiare bene.

In fondo il cibo, come il mondo, è bello perché è vario.

Carlo Cambi, Il Mangiarozzo 2010, Newton Compton, Roma, 2009