

## La gastronomia da leggere come un romanzo

In libreria "Il Mangiarozzo 2010", l'anti-guida scritta da Carlo Cambi

**Molte delle oltre 1.000 osterie e trattorie recensite praticeranno uno sconto o offriranno un omaggio ai lettori**



È uscito in tutte le librerie Il Mangiarozzo 2010, il best seller della gastronomia. È l'anti-guida scritta 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 1.000 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. Il Mangiarozzo 2010 andrebbe acquistato perlomeno per le sue prime 94 pagine, che racchiudono l'introduzione e l'albo d'oro, in cui compaiono ben tre ristoranti marchigiani (Osteria dei Fiori a Macerata, Ristorante del Cacciatore a Muccia, Ristorante Le Case a Macerata) alla portata di tutte le tasche

“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 alla 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”.

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. Perché oggi il turista smaliziato non sente tanto la

necessità di “magnà”, quanto quella di cibarsi dei luoghi dove coltivare il piacere del racconto, delle gesta delle donne e degli uomini “per i quali il rapporto con l’agricoltura di specialità diventa menù 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 è diviso per regione e in ogni regione osterie e trattorie d’Italia sono inserite in ordine alfabetico rispetto al Comune dove hanno sede. C’è come al solito il notevole saggio introduttivo che spiega la gastrosofia di Carlo Cambi, c’è 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 è affatto una classifica: sono solo i dieci locali che a me sono piaciuti di più, che mi hanno trasmesso un’emozione in più, ma questo non vuole affatto dire che siano le migliori”. Il volume è 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 cioè storicità, familiarità, tradizionalità e contenimento dei prezzi. L’asticella che l’autore fissa perché un locale possa o non possa essere recensito è infatti a 40 euro per un pasto completo bevande escluse. Questi criteri hanno fatto nascere lo slogan che è diventato ormai una specie di marchio di fabbrica de Il Mangiarozzo: più che una questione di etichetta è 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 è infatti la sintesi di un lavoro, di una passione, di valori condivisi, da questa comunità 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 è frutto del rapporto fiduciario che si è stabilito tra me e gli osti e le cuoche d’Italia. Loro intendono attraverso questo ricettario che è 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”. È appena il caso di ricordare che Carlo Cambi è stato appena insignito dall’Ais (Associazione Italiana Sommelier di cui è socio honoris causa) dell’Oscar del Vino 2009 premio Bibenda come migliore scrittore e giornalista dell’anno nel settore enoico. Insomma accanto alle ricette d’autore ci sono anche i vini d’autore. Un’occasione in più per gustare la diversità positiva della gastrosofia de Il Mangiarozzo.

Ecco tutti i ristoranti marchigiani recensiti nel Mangiarozzo 2010:

#### ANCONA

Osteria Teatro Strabacco, via Oberdan 2, 60122

Tel. 071 56748, fax 071 54213

#### ASCOLI PICENO

C’era una volta, frazione Piagge 336, 63100

Tel. e fax 0736 261780

Da Marco, via dei Giaggioli 1, località Brecciarolo, 63100

Tel. e fax 0736 307121

Da Middio, via delle Canterine 53, 63100

Tel. 0736 250867, fax 0736 254781

Ristorante Del Corso, corso Mazzini 277, 63100

Tel. 0736 256760

#### CALDAROLA (MACERATA)

Il Picciolo di Rame, Castello di Vestignano, 62020

Cell. 348 3316588

CAMPOFILONE (FERMO)

Casa de Mar, località Tre Camini 24, 63016  
Tel. e fax 0734 931185

CASTELRAIMONDO (MACERATA)

Il Giardino degli Ulivi, via Crucianelli 54, località Castel Sant' Angelo, 62022  
Tel. e fax 0737 642121

CINGOLI (MACERATA)

Ristorante dei Conti, via Cristianopoli 47, 62011  
Tel. e fax 0733 602882

COLMURANO (MACERATA)

Agra Mater Agriturismo, contrada Monti 3, 62020  
Tel. 339 3769357

COMUNANZA (ASCOLI PICENO)

Da Roverino, via Ascoli 10, 63044  
Tel. 0736 844242, 0736 844549

CUPRAMONTANA (ANCONA)

Trattoria Anita, via Filzi 7, 60034  
Tel. 0731 780311

FABRIANO (ANCONA)

La Vecchia Cartiera, S.S. 76, località Camporege 50, 60044  
Tel. 0732 72053, fax 0732 726000

FANO (PESARO URBINO)

Da Maria Trattoria Ponterosso, via IV Novembre 86, 61032  
Tel. 0721 808962  
Locanda della Fortuna - Ritrovo del Buongustaio, piazza XX Settembre 5, 61032  
Tel. 0721 801622  
Trattoria Quinta, viale Adriatico 42, 61032  
Tel. e fax 0721 808043

FILOTTRANO (ANCONA)

Ca' vecchia vino e sfizi, via Centofinestre 20, 60024  
Tel. 339 5062806

FIUMINATA (MACERATA)

Graziella, piazza della Vittoria 16, 62025  
Tel. e fax 0737 54428

FRONTONE (PESARO URBINO)

Daino, via Roma 19, 61040  
Tel. e fax 0721 786441  
Tel. e fax 0721 786101

GABICCE MARE (PESARO URBINO)

Osteria della Miseria, via dei Mandorli 2, località Gabicce Monte, 61011  
Tel. 0541 958308

Osteria La Cantina del Porto, via del Porto 36, 61011

Tel. 0541 833293

**LORO PICENO (MACERATA)**

1 Taverna × Loro, largo Crescimbeni 3, 62020

Tel. 0733 509789, fax 0733 519043

**MACERATA**

Birreria con cucina Il Pozzo, via Costa 5, 62100

Tel. 0733 232360

Country House I Gelsi, località Acque Salate 24, 62100

Tel. 0733 492699, fax 0733 493035

Da Ezio, via Crescimbeni 65, 62100

Tel. 0733 232366

La Volpe e l'Uva, via Berardi 39, 62100

Tel. e fax 0733 237879

Osteria dei Fiori, via Lauro Rossi 61, 62100

Tel. e fax 0733 260142

Ristorante Le Case - Centro Turistico Rurale Rotacupa, contrada Mozzavinci 16/17, 62100

Tel. 0733 231897, fax 0733 268911

**MALTIGNANO (ASCOLI PICENO)**

Ristorante Pizzeria L'Arco, via IV Novembre 63/65, 63040

Tel. 0736 304490

**MATELICA (MACERATA)**

Il Camino, contrada Piannè, 62024.

Tel. 0737 786035

1/4 e na' gazzosa, corso Vittorio Emanuele 134, 62024

Cell. 392 4119866, 340 5178158, fax 0737 787987

**MERCATINO CONCA (PESARO URBINO)**

Osteria Di Mirecul, via Cerreto 43, località Piandicastello, 61013

Tel. e fax 0541 971051, tel. 0541 970137

**MOGLIANO (MACERATA)**

Trattoria Montechiaro, contrada Valdivico 9, 62010

Tel. 0733 556301

**MONDAVIO (PESARO URBINO)**

Ristorante Maria, via Cavallara 2, frazione Cavallara, 61040

Tel. e fax 0721 976220

**MORROVALLE (MACERATA)**

L'Orto dei Cappuccini, contrada Culmici 8, 62010

Tel. e fax 0733 223417

**MUCCIA (MACERATA)**

Ristorante Del Cacciatore, via Spinabello 13, 62034

Tel. 0737 646121, fax 0737 647002

**ORTEZZANO (FERMO)**

Osteria La Rosa dei Venti, via Leopardi 17, 63020

Tel. 0734 778016, fax 0734 779292

**PEDASO (FERMO)**

Ristorante Chalet La Lampara, viale della Repubblica/Mare, 63106

Tel. 0734 931906

Trattoria Pennesi, via Battisti 50, 63016

Tel. 0734 931382

**PESARO**

Da Gennaro, via Santa Marina Alta 30/1, località Santa Marina Alta, 61100

Tel. e fax 0721 27321

Osteria La Guercia, via Baviera 33, angolo piazza del Popolo, 61100

Tel. e fax 0721 33463

**PETRITOLI (FERMO)**

Osteria de le Cornacchie, vicolo del Forno 10, 63027

Tel. 0734 658707

**POLVERIGI (ANCONA)**

Osteria Vineria La Cicala, via Marconi 77, 60020

Tel. 071 9068142

**PORTO SAN GIORGIO (FERMO)**

Trattoria Damiani e Rossi, via della Misericordia 7, 63017

Tel. e fax 0734 674401

**RECANATI (MACERATA)**

Il Giardino dei Sapori, via Saletta 28/a, 62019

Tel. 071 986310

**SAN BENEDETTO DEL TRONTO (ASCOLI PICENO)**

Da Federico, viale Trieste 11, 63039

Tel. 0735 83786

Jonathan - Ristorantino sul Mare, via delle Tamerici 1, 63039

Tel. 0735 594098

Ristorante Rustichello, via Albula Alta 56, 63039

Tel. e fax 0735 764200, tel. 0735 764711

**SAN COSTANZO (PESARO URBINO)**

Ristorante Da Rolando - Cucina Dialettale, corso Matteotti 123,

61039. Tel. e fax 0721 950990

**SAN GINESIO (MACERATA)**

Agriturismo Bioecologico La Quercia della Memoria, contrada Vallato, 62026

Tel. 0733 694431, fax 0733 694423

Da Isolina, via Picena 51, località Passo San Ginesio, 62026

Tel. 0733 663119

**SAN SEVERINO MARCHE (MACERATA)**

Ristorante Piero, viale Bigioli 74/76, 62027

Tel. 0733 638495, fax 0733 633444

SANT'ANGELO IN PONTANO (MACERATA)

Da Pippo e Gabriella, contrada Immacolata 33, 62020  
Tel. 0733 661120, fax 0733 661675

SENIGALLIA (ANCONA)

Osteria del Teatro, via Fratelli Bandiera 70, 60019  
Tel. 071 60517  
Ristorante Pagaia, via Bovio 1/bis, 60019  
Tel. 071 7922557

SERRA DE' CONTI (ANCONA)

Coquus Fornacis, via Fornace 7, 60030  
Tel. e fax 0731 878096

SERRA SAN QUIRICO (ANCONA)

Le Copertelle, via Leopardi 3/a, 60048  
Tel. 0731 86691, fax 0731 86669  
Ristorante La Pianella, via Gramsci 31, 60048  
Tel. e fax 0731 880054

SERRA SANT'ABBONDIO (PESARO URBINO)

Le Cafanne, via Fonte Avellana 19, 61040  
Tel. e fax 0721 730706

SERRAPETRONA (MACERATA)

La Cantinella, piazza Santa Maria 3, 62020  
Tel. 0733 908112  
Osteria dei Borgia, via Cameraldo 3, località Borgiano, 62020  
Tel. 0733 905131  
Petronius, via Aldo Moro 1, 62020  
Tel. e fax 0733 908291

SIROLO (ANCONA)

Da Silvio, via Spiaggia San Michele, Spiaggia dei Sassi Neri, 60020  
Tel. 071 7360507  
Trattoria Osteria Sara, corso Italia 9, 60020  
Tel. e fax 071 9330716

TOLENTINO (MACERATA)

Ristorante Casa Mia, via Flaminia 3, 62029  
Tel. e fax 0733 969648

URBINO

Fornarina, via Mazzini 14, 61029  
Tel. e fax 0722 320007

URBISAGLIA (MACERATA)

Locanda Le Logge, corso Giannelli 34, 62010  
Tel. e fax 0733 506788

VISSO (MACERATA)

Trattoria Richetta Dal 1947, piazza Garibaldi 7, 62039  
Tel. e fax 0737 9339

