

LE EMOZIONI DEL GUSTO

Costantino Cipolla, professore ordinario di Sociologia all'Università di Bologna, esperto conoscitore della storia risorgimentale, in particolar modo degli eventi bellici che coinvolsero Solferino e San Martino, in quest'opera "Le emozioni del gusto" (Franco Angeli editore, 158 pagine, 15 euro), si dedica a tutt'altro tipo di risorgimento: quello culinario. L'arte della buona tavola, la cultura della cucina: Cipolla cerca di proporre una guida alla creatività alimentare, suggerendo alcuni consigli e trucchi, ai ristoratori, per ottenere l'eccellenza nel campo della gastronomia. Ad indicarlo, anche il sottotitolo dell'opera: "alcuni criteri per un ristorante italiano d'eccellenza". L'atto del cibarsi diventa un contesto sociale di relax e piacevolezza: i piatti e l'ambiente devono quindi adattarsi a questa esigenza raffinata dell'alimentazione, che da tempo ha superato una funzione, per l'uomo, di pura sopravvivenza. Il gusto, quindi, ha una precisa estetica, che deve essere assecondata. In un ristorante di qualità, vengono individuate cinque funzioni fondamentali: "il rapporto con l'ambiente esterno, la costruzione dell'ambiente interno, l'elaborazione culinaria dei piatti, il reperimento e/o la produzione dei

complementi delle portate, la relazionalità sociale". Il confronto deriva dagli studi e dalle frequentazioni con i ristoratori del gruppo "Le soste", che, nato nel 1982, raggruppa i migliori ristoranti d'Italia. La storia, l'economia, la cultura italiana passano anche dalla cucina: da qui l'importanza della gastronomia italiana e dell'arte culinaria come mezzo di confronto con altre culture, attraverso un recupero del passato che sappia valorizzare meglio i prodotti locali. Vengono passate in rassegna riviste e guide famose e citati anche cuochi celebri come Vissani: vengono poi rivolti a loro giudizi spesso critici da cui emerge un modo alternativo di concepire la ristorazione. Sono analizzati inoltre specifici aspetti di un ristorante: dal sito internet ai prezzi, dal sistema di prenotazione all'associazionismo, dalle materie prime alla salute alimentare, dall'identità territoriale all'apertura al mondo. E sulla base di questi elementi, viene suggerito quali rapporti intrattenere, quali sono le caratteristiche che rendono gradevole un ristorante e come creare una grande cucina. Sono presentate anche particolari professionalità necessarie per una buona ristorazione: i maestri della cucina, gli chef, i food designer, i



gastrochimici. Nel libro è sottolineata poi l'importanza dell'estetica e dell'ecletticità da parte dei cuochi; molto importante è anche l'attenzione per l'ospite che si manifesta attraverso i complementi fuori dal menù, che possono gratificarlo, come distillati, olio, spezie, prodotti da forno e di pasticceria, formaggi e salumi. Un traguardo fondamentale da raggiungere è l'empatia con il cliente e viene suggerito come deve essere l'accoglienza e lo stile di un ristorante, per riuscire ad ottenerla. Conclude il libro una riflessione sulla grazia autenticamente italiana che dovrebbe essere sempre espressa nei piatti e nei servizi offerti dalla grande cucina nostrana.

Elisa Zanola

Libri, saggistica, cronaca

L'AMORE PER L'ENOCULTURA DEL GARDA
 Il rapporto tra cultura e territorio. Un'indagine sul territorio del Garda e sui suoi abitanti.

LE EMOZIONI DEL GUSTO
 Alcuni criteri per un ristorante italiano d'eccellenza.

EUROcar CRS
 Noleggio Auto e Furgoni
 Autovermietung - Rent a car - Location de voitures
 Tel. 0362 9311718
 Via Nazario Sauro 13 - 25012 Gardone del Garda
 www.eurocar.it