

LA VOCE DELL'ACCADEMIA / PAOLO PETRONI*



I NUOVI LUOGHI DEL CIBO E LA CRISI DELLA RISTORAZIONE TRADIZIONALE

Un tempo, nemmeno tanto lontano, le "Pagine Gialle" dividevano i luoghi dove mangiare in tre categorie: Ristoranti, Trattorie, Pizzerie. Non era agevole trovare un numero di telefono, in quanto non era chiaro quale fosse il criterio usato per la suddivisione. Poi si è saputo che, molto semplicemente, era l'inserzionista a decidere in quale categoria ricadere. Il vero problema, tuttavia, era la definizione di ristorante e di trattoria (per altro entrambi i nomi sono di origine francese). La Treccani se la cava rapidamente affermando che la **trattoria** è un "*semplice ristorante*". Il Devoto-Oli chiarisce meglio, e riporta che la trattoria "*specialmente in passato, è contrassegnata da una atmosfera molto familiare e alla buona*". Lo Zingarelli definisce trattoria un "*ristorante di modeste pretese, dal servizio semplice, familiare*". Ci sarebbero poi le **osterie**, dove si servono (servivano), soprattutto, vini con servizio di trattoria (si sono poi le "*Hostarie*" che spesso sono chic, con pretese di eleganza). Giuste definizioni, ma appartengono a un passato ormai scomparso. In inglese e in francese, non esiste nemmeno la traduzione della parola *trattoria* e in Italia non è più possibile distinguere una trattoria da un ristorante che, oltretutto, può avere anche un servizio di pizza. I nostri costumi hanno stravolto questa distinzione e oggi i **luoghi del cibo** sono innumerevoli e diversi rispetto al recente passato. Il consumo del pranzo sul luogo di lavoro ha dato vita a bar che sfornano (dal microonde) piatti precotti di ogni tipo, oltre a proposte fredde e a panini assortiti, imbottiti di improbabili salumi e cotolette ricostruite di non si sa quale animale.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Alcuni luoghi sono un **ibrido**: il bar è passato in secondo piano, lo spazio maggiore è dedicato al cibo che, spesso, si può consumare anche stando seduti o appollaiati su uno sgabello. Ci sono anche i **self service**, i **take away**, alcuni locali hanno camerieri che corrono affannati, perché il rito deve essere rapidissimo, il lavoro si svolge dalle 13 alle 14, prima e dopo il vuoto assoluto. La sera sono spesso chiusi. Altro fenomeno diffusissimo tra i giovani sono gli **aperitivi "happy hour"** e gli **"apericena"**, dove si mangia di tutto a volontà e si beve per una modesta cifra. Oviamente, ogni orrore è servito, da avanzi sminuzzati, a piatti di pasta di ignobile sapore. Tuttavia, il tutto costa poco, evita la cena tradizionale e si socializza. Si sta facendo strada, però, **una ristorazione migliore e più moderna**, una sorta di **bistrò**, dove si possono gustare buoni vini al bicchiere, qualche valido formaggio e decorosi salumi. Sono aperti sia a pranzo sia a cena, con menu completamente diversi. Senza considerare le pizzerie, che ormai in rari casi offrono solo pizza, e i **fast food**, sempre più orientati a servire pranzi completi a buon mercato. Il panorama del cibo è vastissimo, variegato e in continua evoluzione, e ha messo in crisi il ristorante tradizionale, come lo si intendeva una volta. I grandi chef, che vedono le loro sale desolatamente vuote, talvolta aprono adiacenti localini a buon prezzo; altri propongono menu del mezzogiorno a prezzi stracciati o offrono pranzi con poche portate a prezzo fisso. In generale, comunque, **il settore è in sofferenza**. Si parla tanto di *ingredienti di qualità*, di *filiere corte*, dell'importanza della *selezione dei prodotti* da servire, ma la cruda realtà è che la maggior parte della ristorazione offre prodotti standardizzati, utilizzabili in ogni momento, provenienti dalla distribuzione specializzata per i pubblici esercizi. Momento non facile che esige un'attenta valutazione delle infinite proposte che ci vengono rivolte. Ognuno avrà esperienza di locali anonimi, banali, senza un indirizzo gastronomico preciso, la cui esistenza, magari da anni, non trova una giustificazione gastronomicamente accettabile. **Una selezione è d'obbligo** e l'Accademia della Cucina Italiana – così come APCI – tramite i loro organi territoriali, devono svolgere il loro ruolo con grande scrupolo e passione per la buona cucina.

*PRESIDENTE
ACCADEMIA

