IL CAMMINO DEL CIBO: L'EVOLUZIONE DELLA GASTRONOMIA SECONDO STEFANO BONILLI

di GABRIELE ROSSO

La cultura gastronomica che è cresciuta diffondendosi a macchia d'olio. La critica, al contrario, in evidente difficoltà, per certi versi involuta, messa in crisi anche dal mondo del web, in grande fermento. L'alta cucina internazionale che punta sulla centralità e sulla valorizzazione delle materie prime e quella delle osterie che cresce a vista d'occhio con l'ingresso delle nuove generazioni. Il disegno della gastronomia odierna tratteggiato da Stefano Bonilli, giornalista, critico, fondatore del Gambero Rosso e voce autorevole come poche all'interno del panorama italiano, racconta di un'evoluzione dirompente della cucina e del discorso sul cibo negli ultimi anni. Un'evoluzione che ha liberato il prodotto alimentare dal suo confinamento tra le mura simboliche del piatto e quelle reali della cucina del ristorante, per portarlo sul palcoscenico più ampio del territorio da cui nasce, così come nell'arena di un dialogo e di una discussione sulla gastronomia in cui ci sono accresciuta consapevolezza e maggiore attenzione per i temi etici e ambientali. Un'evoluzione, per inciso, di cui Bonilli ci parla in questa intervista.



Le trasformazioni subite dalla cucina e dalla gastronomia negli ultimi 20 o 25 anni sono state notevoli. Quali le più evidenti e di maggiore impatto?

Senza dubbio si è diffusa una migliore conoscenza della materia prima, così come una maggiore attenzione verso l'elemento-vino. Inoltre, o perlomeno ciò stava avvenendo prima dell'esplosione della crisi, è cresciuta la propensione della classe media italiana a frequentare anche ristoranti di fascia un po' più alta. C'è stata, in buona sostanza, un'evoluzione del gusto e della conoscenza della gastronomia, che ha portato contestualmente a una maggiore comprensione di questo mondo, seppur ancora a un livello superficiale. Non dimentichiamoci però che questo è un Paese che ha il cibo nel proprio Dna.

Parallelamente al percorso di liberazione intrapreso dalla gastronomia, cosa è successo alla critica?

In realtà i cambiamenti più importanti in questo ambito sono stati di natura economica. Oggi, così come accadeva un tempo, per fare critica gastronomica in modo ottimale bisogna poter contare su grandi budget. Un conto è essere il critico del *New York Times*, che ha una disponibilità finanziaria stellare, i cui articoli fanno la fortuna o la sfortuna dei locali della Grande Mela, e che con disciplina anglosassone è immune dalle "marchette". Un altro è quello di chi si sente dire dal direttore di turno: «fammi la recensione di quel ristorante, ma trattalo bene perché ci vado sempre a mangiare», che semplificando molto è quello che succede a buona parte della critica italiana. Se oggi chi scrive le recensioni non può nemmeno contare sul completo rimborso del pasto è ovvio che il livello di indipendenza ne risente, a meno che non si faccia come Slow Food che unisce "attivismo" e cucina. Nel complesso, però, non ho una grande opinione della critica gastronomica di oggi: nonostante ci siano alcuni eminenti ed esperti palati, questa non è cresciuta per nulla, anzi sembra essersi addirittura involuta.

Ci sono ormai **in tutta Italia** molte osterie **piacevolissime,** moderne nell'idea **del rapporto** col pubblico **e fedeli a una** tradizione adattata **ai tempi**

Quanto influiscono l'evoluzione e il ruolo della rete sullo stato odierno della critica gastronomica?

Certamente hanno pesato molto. Io ho cominciato ad "abitare" la rete prestissimo, tanto che sono stato uno dei primi ad aprire un blog di cucina nel 2004. Internet ha cambiato le regole del gioco, ha sparigliato le carte. Spesso sul web si leggono molte sciocchezze, però bisogna ammettere che è un luogo in cui funziona il meccanismo della credibilità. Se ciò che si scrive in rete viene confermato dall'esperienza diretta, chi ha pubblicato acquista credibilità, e questo è un grandissimo passo in avanti. Oggi il critico deve stare molto attento, ci vuole un niente per essere sbugiardati. La rete ti costringe a fare i conti con una realtà trasparente e verificabile con mano da tutti. Sono cambiate le regole, sono cambiati i valori, è cambiato il modo di comunicare.

Parallelamente all'esplosione del discorso sul cibo in rete, negli ultimi anni stiamo assistendo al "risveglio gastronomico" di zone del pianeta che in precedenza consideravamo periferiche, come il Sud America o il Nord Europa, e la cui rinascita passa anche e soprattutto attraverso la riscoperta di ingredienti popolari e spesso dimenticati. Si può dire che l'alta cucina di oggi ha qualche debito in più verso la cucina popolare rispetto al passato?

Alta cucina e cucina popolare sono due mondi a parte, che si toccano ma sono costitutivamente diversi e lontani. Di recente però la seconda ha influenzato la prima sull'uso che viene fatto dei prodotti del territorio. Questi sono tornati a essere centrali anche nei piatti dei grandi chef, che hanno ha iniziato ad alleggerire le preparazioni e hanno pensato e costruito nuovi piatti proprio a partire dalla valorizzazione della materia prima. Poi è ovvio, come ho già detto, che stiamo parlando di mondi diversi: l'alta cucina è come la Formula 1, dove ci sono venti scuderie e basta. Io penso che l'avanguardia debba fare l'avanguardia, con il pubblico a fare da giudice ultimo.

Oggi il critico **deve stare molto** attento, ci vuole **un niente** per essere sbugiardati. **La rete** ti costringe a **fare i conti con una** realtà trasparente e **verificabile** con mano da **tutti**

Si può dire che il modello della *bistronomie*, altro fenomeno centrale all'interno della scena gastronomica degli ultimi tempi, rappresenti una sorta di riavvicinamento tra alta cucina e cucina popolare?

In realtà l'allontanamento tra questi due mondi è stato creato da una pubblicistica piuttosto cialtrona, come dimostra la misconoscenza del fenomeno della *nouvelle cuisine*, un termine che a lungo è stato utilizzato per definire indistintamente qualsiasi forma di cucina innovativa. La *bistronomie*, a mio avviso, è un modo intelligente di fare gastronomia: al suo interno c'è sì un fenomeno di moda, ma anche attenzione ai conti e, soprattutto, un grande spazio per i giovani di talento che vogliono entrare in questo mondo senza legarsi a realtà che ormai diventano sempre più fuori portata. Si tratta di un modello molto sviluppato in Francia, pochissimo in Italia, ma che, si noti bene, esiste da vent'anni negli Stati Uniti. Io ho avuto modo di mangiare in alcuni dei migliori ristoranti statunitensi, sempre pieni e con lunghe liste d'attesa, sedendomi al banco, dove non c'è prenotazione e dove, tagliando una serie di costi per il ristoratore, vanno ad abbassarsi anche i costi per il cliente. In Italia questa cosa non esiste, e obiettivamente è raccapricciante.

Per concludere: qual è stato in questi anni il percorso della cucina popolare italiana?

È cambiata molto perché sono arrivati i figli. Le nuove generazioni hanno preso in mano le osterie trasformandole, portando più attenzione alla materia prima, alle cotture, al servizio. Ci sono ormai in tutta Italia molte osterie piacevolissime, moderne nell'idea del rapporto col pubblico e fedeli a una tradizione adattata ai tempi. Ai cambiamenti intervenuti sul pubblico, dal punto di vista sia della crisi economica sia dell'evoluzione delle abitudini alimentari, è corrisposto l'intelligente cambiamento di chi offriva i piatti della tradizione, che poi sono quelli che mangiamo ogni giorno. L'ingresso delle nuove generazioni è stato molto positivo: i figli e le figlie, dando comunque continuità al modello della gestione familiare su cui poggia l'osteria, stanno facendo un gran bel lavoro. Tanto più che noi abbiamo la fortuna di avere non la cucina italiana, ma tante cucine regionali, ognuna diversa dall'altra.