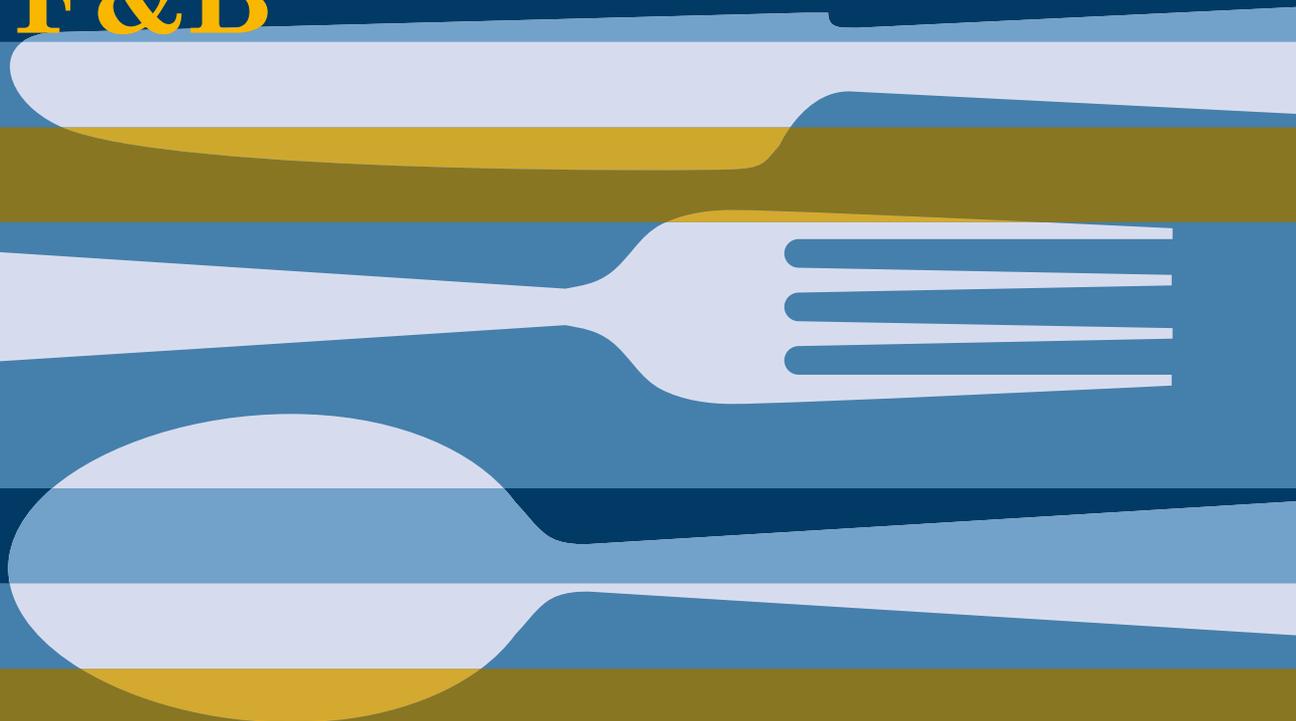


CLAUDIO NOBBIO - ANTONIO CALELLA

Manuale della Ristorazione **F&B**



CLAUDIO NOBBIO - ANTONIO CALELLA

Manuale della Ristorazione F&B

sommario

PRESENTAZIONE	p 9
INTRODUZIONE EBT PUGLIA	p 11
GLI AUTORI	p 13
STORIA DELLA CUCINA E DELLA GASTRONOMIA	p 25
LO SCENARIO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA NEL MONDO	p 33
IL BONTON	p 45
LE GUIDE ENOGASTRONOMICHE	p 57
LE TIPOLOGIE DI RISTORAZIONE	p 67
LE FIGURE PROFESSIONALI DELLA RISTORAZIONE E MANSIONARI	p 115
NOZIONI MERCEOLOGICHE DI CUCINA	p 159
PROGETTAZIONE, SCELTA E COMPOSIZIONE DELL' OFFERTA	p 273
SICUREZZA ALIMENTARE E PIANO HACCP	p 287
LA STORIA DEL VINO E LE ORIGINI	p 301
IL BAR: I BARISTI - BARMAIDS - BARTENDER - BARMEN	p 319
PRICING, STRATEGIE FOOD&BEVERAGE, COST MANAGEMENT	p 345
LA CUCINA ITALIANA E DEL MEDITERRANEO	p 383

2011 Granviale Editori
Venezia, Italia
Tel./Fax 041.3091633
www.granviale.it - info@granviale.it

MANUALE DELLA RISTORAZIONE
di Claudio Nobbio e Antonio Calella

© C. Nobbio / A. Calella

Editing: Federica Romitelli, Chiara Pesce
Copertina e capi-scheda: Studio_15 design
Grafica: Paola Marano

Per quanto riguarda eventuali refusi di stampa, come diceva Sant'Agostino,
la perfezione non esiste.

Stampato per conto di Granviale Editori
presso Grafiche Ite
ISBN 978-88-95991-28-3

> Presentazione



“Il pensiero nasce in bocca” diceva Tristan Tzara, fondatore a Parigi del Dadaismo ed infatti il cibo non è solo alimentarsi, ma cultura, fantasia, bisogni primari dell’uomo per migliorare la propria esistenza.

La ristorazione, nel nostro mondo in continuo movimento e rinnovamento, è qualcosa che attiene a tradizione millenaria dove innovare non è facile e spesso nemmeno utile.

Eravamo davanti ad un bar Am Zoo a Berlino e l’amico Claudio mi propose di entrare per una birra. “Non qui” mi venne da dire, “andiamo al prossimo”.

“Eppure qui sembra ottimo locale”

“Sì, ma non sorridono.”

Un fatto che sembra banale, ma riveste una grande importanza.

Il mondo dell’ospitalità, dell’arte dell’accoglienza, ha bisogno di cortesia, di umanità, oltre che di scienza e conoscenza.

È nata così l’idea di un manuale di appunti sull’arte della ristorazione, mestiere antichissimo, ma sempre attuale.

Chi entra in un ristorante deve avere estrema fiducia in chi lo serve, nei cibi e bevande che gli vengono servite.

“Pour fair du bon il faut du très bon” diceva il mitico chef Montagné.

Ed è vero.

Il bartender che ti serve un caffè, lo chef che ti prepara un uovo alla còque deve saperlo fare alla perfezione.

Le leggi europee, oltre che nazionali e locali richiedono al ristoratore sempre maggiore attenzione.

La salvaguardia della salute, la sicurezza sul lavoro, le regole igieniche.

Riflettere su questo mestiere per migliorarlo è nostro scopo.

Nasce così il Manuale della ristorazione, come una serie di appunti collegati a norme scientifiche, pratiche, di esperienza.

Intenzione dell’EBT è di organizzare una serie di corsi per i vari mestieri della ristorazione.

Non dobbiamo dimenticare che se il turismo è l’industria leader del nostro Paese, esso è composto da mezzi di trasporto, letti, itinerari artistici, ma più precisamente dall’arte della ristorazione.

Luigi Puntar
Presidente
Ente Bilaterale Turismo
dell’area veneziana

> Introduzione EBT Puglia



Penso che la cultura di un popolo si misuri anche a tavola. Spesso i film americani ci ripropongono scene di gente che torna a casa la sera e non prepara la cena, la tavola, ma apre il frigorifero, afferra qualcosa di freddo, si butta su una poltrona, accende il televisore e si mette a mangiare ed a bere direttamente dalla scatola.

L'impressione che si ha vedendo quelle immagini è che gli americani non siano per nulla interessati al cibo e né, tantomeno, alle altre persone.

Questa è un'abitudine che tende a diffondersi in molti paesi e qualcuno la giudica effetto di un progresso, espressione di una maggior autonomia e di maggior emancipazione.

Io ho molti dubbi in proposito perché ritengo che quel modo di mangiare sia, in realtà, un segno di disgregazione sociale, di anomia.

In Italia diamo ancora molta importanza al cibo, perché per noi non è solo fonte di soddisfacimento di un bisogno primario, ma è un elemento del nostro patrimonio storico, culturale, sociale ed economico e, come tale, è da tutelare per fortificare l'identità del nostro popolo.

Il cibo rappresenta, inoltre, per noi l'essenza di una ritualità collettiva, attraverso la quale condividere momenti importanti che rinsaldano l'unione tra gli individui, che ci legano al nostro territorio, alla nostra storia, alle nostre tradizioni, alla nostra lingua e alla nostra religione.

Il cibo è, dunque, per noi elemento di mediazione fra persone, fra culture anche diverse e la condivisione del momento del pasto è un modo efficace per vivere l'integrazione.

Negli ultimi anni, i ritmi frenetici della vita moderna ci hanno indotto, sempre più spesso, a vivere questo rituale fuori casa, all'interno di locali dediti alla ristorazione, dove poterci incontrare, rilassare, socializzare e/o intrattenere rapporti d'affari in un habitat familiare e/o confortevole.

Ecco perché, negli ultimi anni, poniamo sempre più attenzione, non solo al cibo ma anche al luogo dove lo consumiamo.

Questa mutata esigenza collettiva ha reso le attività di ristorazione veri e propri centri d'incontro, anche di etnie diverse, nei quali le specificità sociali, culturali, professionali si dissolvono e si mescolano, dando vita a più grandi e nuove aggregazioni.

Negli ambienti urbani, la ristorazione è diventata un efficace veicolo di comunicazione per promuovere il dialogo interculturale, perché il cibo che scegliamo e come lo degustiamo, più della lingua parlata, rende di più facile ed immediata comprensione non solo il nostro modo di essere ma anche il nostro modo di pensare.

Nasce, quindi, anche da queste semplici riflessioni, l'impegno dell'EBT a voler sostenere e promuovere l'attività di ristorazione, in tutte le sue variegate forme, non solo per meri fini aziendali ed economici, ma soprattutto per far nascere all'interno degli operatori del settore una coscienza diversa nel modo di fare ristorazione.

Con la pubblicazione del presente "Manuale della ristorazione," così come con la realizzazione di percorsi formativi specifici per gli operatori del settore, l'EBT intende, quindi, gettare le basi per far sì che l'attività di ristorazione diventi "Arte della ristorazione."

Un'arte grazie anche alla quale il nostro Paese potrà consolidare ed accrescere la propria identità storica e culturale.

Giuseppe Zimmari
Presidente
 Ente Bilaterale del Turismo
 della Puglia

> Gli autori



Mi sembra doveroso raccontarvi il mio inizio e le mie esperienze nell'universo della ristorazione: da quando ero in grembo udivo la dolce melodia degli chef, dei commensali, del personale di servizio sala e bar nell'orchestra del primo ristorante che i miei genitori avevano aperto poco prima che venissi al mondo nell'agosto del 1973.

Udivo tutte le difficoltà dell'epoca, dalla scelta per la costruzione della struttura, ubicazione (Location), la difficoltà finanziaria ed il rischio d'impresa, la scelta di materiali e, ahimè, il nome del "Teatro" e gli attori interni ed esterni, i registri, i consulenti e tutti coloro che avrebbero dovuto, direttamente oppure indirettamente, collaborare alla buona riuscita.

Quando nacqui il 9 agosto 1973 fui lavato dall'ostetrica con una bottiglia di Chivas Regal invecchiata che mio papà conservava in casa con molta cura! Da allora in poi non ho mai tradito la ristorazione e l'albergheria grazie a tanti maestri, primi tra tutti i miei genitori, i quali mi hanno sempre motivato ed insegnato l'arte del mangiare e bere di qualità.

All'età di otto anni, mio papà Sebastiano, vedendomi interessato al suo mestiere di ristoratore, un giorno di luglio mi chiese se mi avesse fatto piacere accompagnarlo l'indomani, al mattino presto, ai mercati del pesce e delle derrate alimentari. Ricordo che ero molto emozionato e che tutto mi sembrava un gioco in cui si trattava in tempi rapidi di prendere una varietà di beni in cambio di carta moneta.

Durante il viaggio di ritorno, iniziai a porre delle domande del tipo: Perché hai scelto quel prodotto anziché quello dell'altro? Perché hai chiesto uno sconto maggiore a quel signore e non a quell'altro che ti ha venduto l'aragosta? Allora lui mi rispose che, dato che aveva una lista della spesa, la quale doveva servire per un banchetto nuziale di 200 persone e, dato che questi clienti avevano scelto un menu ad un determinato prezzo, lui e lo chef avevano disposto una spesa massima per l'approvvigionamento in modo che ci fosse un margine di guadagno necessario per garantire l'esistenza del ristorante.

Feci anche domande sul menu, sulla modalità con cui andavano trattati gli alimenti e come lo chef gli avrebbe trasformati in gustose pietanze. Mio padre mi rispose con tutta la pazienza che dovrebbero avere gli insegnanti: "Ti piace

questo gioco?” Io risposi che era molto interessante e che volevo imparare a giocare con gli alimenti e le bevande. Lui mi rispose: “Bene, sappi che è un gioco in cui devi avere molta pazienza, continuità ed alla sera sarai molto stanco da non poter andare neanche a tirare due calci al pallone”. Accettai e non persi tempo: al rientro in Hotel mi misi il grembiule bianco e iniziai a stare seduto in un angolo di questa grande orchestra che era la cucina di un ristorante da circa mille posti a sedere per lo più dedicata al banqueting. Vedevo arrivare le merci, pesarle e ricontrollarle dagli chefs, smistarle nei vari reparti della cucina, a seconda dell'utilizzo.

Finì l'estate ed avevo imparato a tagliare la maggior parte della frutta e verdura, fare le crêpes, friggere patate senza scottarmi e pulire molluschi, consolidando l'idea di quello che era l'organizzazione di una cucina. Tornato a scuola raccontavo agli amici i miei giochi in cucina e ne ero molto fiero.

Gli anni successivi ho sempre trascorso un po' di tempo a giocare con gli alimenti fino al punto in cui sono uscito dalle cucine ed ho affiancato un bravissimo barman e tenore, Giacinto, il quale, buonanima, si era fatto posizionare un barometro vicino al banco, grazie al quale regolava la manopola della macinatura del caffè in base all'umidità. Oltre a tutti i preparati che egli stesso produceva (orzate, spremute, basi per i cocktails) curava la sua voce da tenore ed artista del Banco e durante il servizio cantava ed attirava i clienti ad una sosta obbligata. Di nascosto, sperimentavo i cocktail e invitavo i miei amici ad assaggiarli. Era un gioco che mi dava molta adrenalina e mi spingeva verso una continua ricerca di preparare qualcosa per gli altri che desse emozioni.

Poi saltai fuori dal banco e iniziai a servire a tavola e anche questa arte mi dava tanta soddisfazione soprattutto quando, con tutti i collaboratori, riuscivamo a far vivere delle emozioni ai clienti che spesso ci premiavano con delle mance consistenti.

Durante gli anni del Liceo sentivo che dovevo continuare a giocare e sperimentare altri reparti. Così fu: reception, piani ed amministrazione.

Leggendo tutto quello che mi capitava fra le mani, dalle enciclopedie gastronomiche ai ricettari, fino ai libri di cocktails e al servizio di sala, mi accorsi che ero carente sulle lingue straniere. Decisi di partire durante l'estate per un corso estivo di inglese in Gran Bretagna. Al rientro non ero ancora soddisfatto dato che non riuscivo ancora bene sia a comunicare sia a capire la lingua inglese e mi mancava proprio la pratica della comunicazione, mentre parlavo bene il portoghese, poiché mi ero fidanzato con una ragazza di Lisbona. Così

l'anno successivo, mi trovai un lavoro in un piccolo Relais & Chateaux in qualità di Commis di Sala. Mi accorsi di essere entrato in un mondo del tutto diverso e avevo difficoltà ad integrarmi in un'altra organizzazione, soprattutto per la lingua inglese che non potevo masticare bene e non comprendere al meglio. Mi misi d'impegno grazie all'aiuto di un bravo maître il quale, a fine servizio, ci faceva una lezione su termini, pronuncia ed aspetti fondamentali della comunicazione della lingua anglosassone. Feci dei passi da gigante e dopo due mesi ero molto più spigliato e avevo acquistato maggiore sicurezza sia con i clienti sia con i colleghi di lavoro.

Le due estati successive ripetei l'esperienza lavorativa all'Isola di Men.

Finito il liceo, decisi di tentare le sorti e prepararmi per entrare a l'Ecole Hotellière de Lausanne, la quale, unitamente a Glion, Cornell negli USA ed altre restano i pulpiti della formazione Hotellière a livello mondiale. Mi iscrissi al corso propedeutico consigliato dall'Istituto e frequentai due trimestri.

Nel frattempo, dato che mia sorella Rubina, era già al primo anno di corso (all'epoca il corso da GM si divideva in 7 semestri di cui 3 di stage e 4 a scuola) leggevo i suoi libri e seguivo attentamente quello che lei studiava e notavo che molte nozioni non mi erano nuove.

Terminato il corso propedeutico tentai l'esame di ammissione all'EHL e dopo un paio di mesi ricevetti la risposta che ero stato accettato con riserva, vale a dire che non ero entrato in graduatoria.

Ero a Montecarlo all'Hotel de Paris in qualità di Chef de Rang Junior e questa notizia mi aveva un po' deluso dato che mia sorella, alla quale non era passato mai di mente di lavorare nell'alberghiero, era entrata all'EHL ed aveva conosciuto la scuola grazie al sottoscritto.

Terminata la stagione a Montecarlo, effettuai il servizio militare ed al termine ero indeciso se ritentare l'esame oppure iscrivermi ad Economia del Turismo. Opzionai per la seconda soluzione dato che, riflettendo bene, molte nozioni che lei studiava mi appartenevano già e che molte altre le potevo imparare dai suoi libri e, dato che il franco svizzero si era rafforzato di molto sulla nostra moneta, non mi andava di indebitare troppo la mia famiglia.

Iniziai la facoltà ed in tre anni ed una sessione mi laureai con la prima tesi in Italia sui sistemi di Qualità ISO9000 applicati alle imprese alberghiere. Dato che anche durante i corsi svolgevo servizi saltuari in strutture alberghiere, ebbi la fortuna di entrare in contatto, tramite un mio zio, direttore d'albergo, con un suo amico che era capo servizio in uno dei più noti alberghi al mondo, il Ritz di Parigi. Mio zio mi fece capire che entrare lì non era facile e che in ogni caso avrei dovuto tentare la sorte.

Dopo qualche giorno mi misi in contatto con il Sig. Carbone, "Maître ai Piani" del prestigioso albergo parigino, il quale mi aiutò a fissare un appuntamento con la responsabile del personale.

A me non sembrava vero e dopo qualche giorno ero a colloquio a Parigi: un'ora di colloquio con il responsabile risorse umane, mezz'ora con l'F&B Director, venti minuti con il responsabile banchetti, quindici minuti con il Restaurant Manager. Terminato il tutto è arrivata una signorina, la quale mi ha chiesto di seguirla dal sarto dell'Hotel. Non capivo che ruolo mi avrebbero dato. Terminato con il sarto, la signorina mi ha accompagnato dal direttore dell'Hotel, il quale mi ha annunciato che potevo iniziare l'indomani in qualità di Chef de Rang extra per il reparto Banqueting e Snack Bar e che dopo qualche settimana mi avrebbero informato in merito ad un'eventuale assunzione.

Questo è stato il mio primo "matrimonio" con il lusso alberghiero. Provavo un'emozione unica ed ero al settimo cielo.

Dopo un paio di mesi fui chiamato dal presidente dell'Hotel il quale mi disse che potevo entrare a pieno regime nel reparto ristorazione del Ritz di Parigi e mi chiese da quale outlet mi sarebbe piaciuto iniziare. Gli risposi che mi sarebbe piaciuto conoscerli tutti ed avevo molta voglia di imparare e crescere. Così dopo circa un anno di servizio mi si presentò l'opportunità di affiancare il direttore del club privato del Ritz nel quale si serviva un'ottima cena e si svolgevano degli ottimi banchetti riservati ai membri. Fu un'ottima esperienza e non riuscivo a credere di essere salito così velocemente nella scala gerarchica di un Hotel di quella portata. In più, fino a quell'epoca, in media, nelle grandi case francesi - ed in particolare al Ritz - gli scatti di livello avvenivano dopo anni di permanenza lavorativa.

Mi recavo saltuariamente a Venezia ed un giorno d'estate tramite dei colleghi conobbi un direttore dell'Harry's Dolci, il quale mi disse in maniera molto diretta: "Conosce il dott. Cipriani?". Gli risposi che lo conoscevo solo di fama e che avrei avuto il piacere di stringergli la mano. Il bravissimo manager non perse tempo e mi chiese quali fossero i miei programmi per il futuro. Gli risposi che, avendo una compagna a Venezia, non escludevo la possibilità di rientrare in Italia. Lui mi rispose che il dott. Cipriani mi aspettava all'Harry's Bar in pochi minuti per conoscermi. Presi il vaporetto e mi recai all'Harry's Bar per la prima volta. Entrando vidi una gran confusione e nessuno ostacolò la mia entrata; solo il barman, con occhio vigile, mi chiese cosa desiderassi da bere ed io risposi che aspettavo il dott. Cipriani, il quale per miracolo ed

in un nanosecondo mi si presentò davanti guardandomi negli occhi. Mi fece accomodare sul divanetto tra la cassa e la porta d'ingresso, mi passò un Bellini e mi disse: "Vuoi fare il manager da noi, prima a Venezia e poi negli USA?". Ero imbarazzato e gli risposi immediatamente di sì, visto il carisma dell'uomo. Lui mi disse: "Inizi fra 10 giorni all'Harry's Dolci con il sig. Dussin." Io gli risposi che, per correttezza professionale, avevo bisogno di dare 30 giorni di preavviso dov'ero. Mi disse: "Bene fra 31 giorni entri con il nostro gruppo."

Salutato il dott. Cipriani ed uscito in strada mi sembrò che tutto andasse velocemente e non sapevo bene il mio ruolo, il mio stipendio e la tipologia di contratto che volevano propormi. Accettai alla cieca, sulla parola e senza molte formalità, come in tempi da noi non vissuti.

Al 31° giorno iniziai come assistant manager all'Harry's Dolci, ristorante con terrazza con ca. 200 posti a sedere. All'inizio era molto dura poichè venendo da una casa in cui vi erano molte regole e standard, lì non vi era nessuna regola scritta ma vi era un "must" che tutti dovevano rispettare: accontentare il cliente ed allo stesso tempo farlo sentire a casa. Due regole fondamentali che racchiudono una serie di elementi non facili da raggiungere, a volte per delle disattenzioni qualitative del servizio o della pietanza e per una serie di variabili che devono essere in equilibrio fra loro. Consigli utili sul raggiungimento di questo equilibrio li affronteremo nei prossimi capitoli di questo Manuale F&B.

In ogni caso, a distanza di anni, oggi, sono molto contento di aver effettuato un'esperienza internazionale, dalle aperture di ristoranti a New York, ristorazione d'albergo in UK, etc. e di aver sfidato la sorte servendo ed ottenendo importanti gratificazioni da una parte all'altra del globo. Ancor più difficile nell'universo dei servizi è mantenere, una volta raggiunto, un buon livello di qualità che sia in equilibrio con tutti gli aspetti economici i quali, come vedremo più avanti, compromettono l'esistenza di un'impresa.

In questi anni di lavoro e molteplici esperienze me ne sono capitate tante, ma c'è un evento bizzarro che mi ha coinvolto qualche anno fa e che vorrei condividere con voi.

Una sera d'inverno del 2001 ero in turno di chiusura all'Harry's Bar di Venezia e, avendo congedato il responsabile pulizie ed effettuato tutte le procedure di routine, non mi rimaneva che spegnere tutte le luci e chiudere a chiave la porta principale. Successe però in quel momento un fatto inspiegabile. Arrivato al pianoterra, dove è situata la sala d'ingresso dell'HB (nonché la sala storica) e, non trovando l'interruttore, mi voltai verso la sala e mi accorsi che sentivo

e vedevo presenze di Nobiltà di altri tempi i quali, in atmosfera festosa e con lunghi abiti ottocenteschi, mi chiedevano di servire loro da bere... Preso dalla suggestione e dalla paura, trovai l'interruttore in fretta e furia e balzai di colpo fuori dal locale con il fiato sospeso!

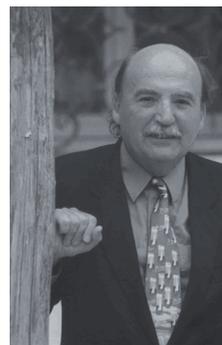
Non ho mai parlato con nessuno di questo avvenimento ed ancora oggi non riesco a capire se fosse immaginazione o realtà. Capita anche questo in certi ambienti!

Non vi racconteremo nel dettaglio le nostre esperienze ma, unitamente a quella di Claudio - principalmente - ed a quelle raccolte da collaboratori, cercheremo di presentare uno strumento semplice e pratico di ristorazione sia per gli operatori di settore che per coloro che desiderano intraprendere questa professione, nonché per coloro che volessero semplicemente arricchire la propria cultura.

Antonio Calella

**“Chi non ha mai assaggiato
la Sacher Torte
continua a farsi del male”**

Nanni Moretti



Sono nato nel Var, Saint Raphaël, dove i miei genitori, Vincenzo ed Elisa, avevano un piccolo Hotel du bon accueil. A causa dei loro impegni lavorativi fui spesso affidato alle trascorse mie zie a Beausoleil, Rosa e Rina, che avevano entrambe una propria cucina personalizzata, ed anche mia nonna ad Avrigue, che mi preparò le sue minestre con la verdura a pezzi ed il pesto, anche se la sua specialità era una minestra di zucca e farina. Ricordi, in cui rientra anche la cucina di Rina e Baci, di Avrigue che mi insegnò molte cose, dallo zabaglione con le panzarole, ai ravioli di borragine, al coniglio in casseruola, anche se oggi il nipote Delio ci delizia con la coda di stoccafisso ripiena.

A undici anni abitai a lungo per conto mio per poter frequentare medie e scuole superiori. Nella pausa pranzo andavo a casa, mettevo sul fuoco una casseruola di coccio, soffritto in olio d'oliva taggiasca, acqua e vino, riso, spicchi d'aglio, pomodoro e qualche altra verdura che mi capitava di avere in frigo. Col riso come con gli spaghetti ci sta tutto, dai piselli alle fragole. Quando l'acqua era evaporata si poteva mangiare. Coi soldi destinati alla carne compravo una scatola di gallette, ed il biglietto del cinema, e me le rosicchiavo mentre seguivo le avventure di Marilina o di Rita Hayworth in Gilda.

Da ufficiale di complemento, tra gli altri incarichi mi occupavo anche della mensa. Il giovedì era il menu migliore ed io andavo a chiedere se era piaciuto.

In Westfalen, dove frequentai l'università, mangiavo patate al forno con l'uovo fritto sopra, wurstel con crauti e senape abbondante e gulasch ungherese.

A San Francisco imparai ad apprezzare la cucina cinese in Columbus Avenue, vicino alla libreria City Lights della Beat Generation del mio amico Ferlinghetti. La cucina cinese è cotta come quella italiana, mentre la giapponese è cruda e non la apprezzo.

A Parigi la zuppa di cipolle, a Londra la cucina nei musei. Vedi la mostra e soddisfi il palato.

Ho imparato a conoscere le cucine del mondo nei vari viaggi con lunghe pause all'estero.

Quando trovo un ristorante che mi piace vado sempre in quello dove mi sento di casa e dove tutti mi accudiscono.

- Desidera un tavolo all'angolo, in fondo alla sala.

- No grazie, datemi un tavolo centrale così sono sicuro che non vi dimenticate di me.

Mi portano un menu da sfogliare.

- Ditemi voi cosa avete da consigliare.

Il primo piatto che ti propongono è quello che non hanno venduto il giorno prima, ma alla seconda o alla terza proposta si comincia a ragionare. Normalmente sono le loro specialità con cui cercano di convincervi della bontà della loro cucina.

Scelgo dalle guide, ma anche dai suggerimenti degli amici.

Ho anche una collezione di cento indirizzi raccolti nel corso degli anni. Bisogna però sempre verificare che non ci siano stati cambi di gestione e se ci sono stati, verificare il risultato.

Per i vini vi propongono un altro librone e quando scegliete una bottiglia spesso è terminata perché non è facile conservare centinaia di etichette diverse.

Io chiedo che mi consiglino un vino rosso giovane, locale.

Ho scritto libri di cucina con famosi cuochi, soprattutto nel periodo della mia collaborazione con Federico Fazzuoli e Linea Verde su Rai Uno. Andavamo in giro per l'Italia per la trasmissione della domenica. Ci eravamo inventati la tavola in TV che poi in molti hanno copiato. Una tavola di una decina di metri nelle piazze d'Italia da dove si effettuavano le dirette. Piatti locali dedicati spesso ad un prodotto specifico.

Alcuni anni fa realizzammo per beneficenza una tavolata da record nel centro di Firenze con l'assessore al comune Giuliano Sottani e con il salone enogastronomico Firenze a tavola. Una tavolata unica di sei chilometri con 13500 invitati. La regia di Zeffirelli era su Ponte Vecchio. Televisioni italiane e straniere, pullman venuti fin da Parigi. Un evento. Servivano il menu i ristoranti che si trovavano sul percorso da Via Tornabuoni a via Maggio a piazza Pitti, Santa Maria Novella, ponte alle Grazie. Collaboravano tutte le categorie dei mestieri della ristorazione. I tavoli erano stati dati in prestito dall'Esercito, la tovaglia era in "tessuto non tessuto" con sopra scritto il numero del posto, ad esempio Via por Santa Maria 22 che si trovava davanti al numero civico. Posate, piatti, bicchieri veri, con il timbro della manifestazione, ed una borsa in cui si poteva portare a casa la mise en place. Le feste all'aperto hanno l'imprevisto del tempo. Noi trovammo una giornata di magnifico sole. Fu un successo che bloccò la città per un giorno ed una notte. Ci proposero un bis, ma se è vero che Paganini non ripete, come dice il saggio quando va bene una volta meglio fermarsi e ricordare il glorioso evento.

Col mitico Paolo Cascino ho pubblicato Cucina siciliana insolita edito da Darioflaccovio.it e sempre con quell'editore Spaghetti di Mezzanotte e Maccheroni a Mezzogiorno, illustrati entrambi da Sergio Staino, Bobo. La "Cucina della riviera dei fiori" con Frillieditori.com di Genova.

In preparazione "Caterina e Nostradamus, amanti a tavola, la cucina di Caterina

de' Medici e le diete di Nostradamus". Editore cercasi.

Per me il ristoratore è un alchimista. Con alcuni semplici ingredienti, utilizzando il calore del fuoco realizza piatti paradisiaci. Io non cucino, ma so dire a qualcuno che si mette davanti ai fornelli come realizzare un piatto, con quali ingredienti, tempi di cottura, ecc. Probabilmente Eligio non ci crede, ma ho passato troppo tempo in cucina a curiosare cosa facevano i cuochi, a scoprire i loro segreti, per non sapere come si preparano i piatti, specialmente quelli creativi tradizionali.

Il pensiero nasce in bocca, diceva Tristan Tzara, come la felicità. Un ristoratore può regalarvi un attimo di felicità con i suoi piatti che portano indietro nel tempo, vi evocano ricordi o vi propongono dei gusti nuovi.

Riflettevo che, a causa del tempo sempre variabile, non riesco a ingranare questa primavera.

Maurizio mi ha detto, accomodati al tavolo sul terrazzino, vediamo se Mara riesce a fartela ingranare. Il suo piatto, un filetto di sogliola in salsa di menta ed un bicchiere della mia solita Veuve mi ha portato raggi di sole primaverile.

Per quanto riguarda il bere, ho utilizzato per anni come aperitivo l'Hemingway alla maniera di Harry's e, in alternativa, lo spritz: prosecco, Aperol o bitter Campari, soda, buccia d'arancio, ghiaccio. Arrigo prepara l'Hemingway come lo prendeva lo scrittore americano al suo tavolo personale, così: prendere una bottiglia di Gordon Gin, toglierne due dita, sostituirle con Martini dry. Capovolgere due o tre volte la bottiglia. Mettere in frigo e servire ghiacciato in bicchieri che avrete tenuti in frigo anch'essi.

Una volta in treno chiacchierai a lungo di cibo e bevande in un viaggio verso Samarcanda con una signora francese che diceva di essere vedova. Da quell'anno, ad ogni Natale ricevo una cassetta di Veuve Cliquot con un biglietto: "Auguri dalla vedova." E da allora bevo Veuve Cliquot come aperitivo, vino da pasto, da dopo pasto e da notte. Fouquet agli Champs Elises ne serve un bicchiere anche al breakfast

Il mestiere di ristorazione è un mestiere molto impegnativo, prende molto del vostro tempo. Non conosce feste. Inizia al mattino al mercato e termina alla notte quando esce l'ultimo cliente. Bisogna avere la passione, altrimenti si faranno soltanto dei danni per l'immagine anche di quelli che ci mettono cuore e amore.

