

Riflessioni “gastro- intestinali” sugli show cooking

di MILENA ZICCHETTI

MasterChef, il talent show dedicato alla cucina, è arrivato alla sua terza edizione e, nel tempo, sembra essere diventato un vero e proprio fenomeno culturale. Un format televisivo che sicuramente è più coinvolgente di un semplice e monotono ricettario e, grazie alla bellezza dei piatti creati nelle varie puntate, specialmente tra i giovani, sta aumentando sempre di più l'interesse per la cucina e la voglia di cimentarsi ai fornelli per provare a riproporre i piatti visti in tv.

Eppure è già da diversi giorni che **infuria la polemica sull'effetto negativo che avrebbe questo (e non solo) programma e sull'errato messaggio che trasmette a chi lo segue**. A sentire **Bruno Barbieri**, lo chef italiano che ha il maggior numero di stelle Michelin insieme a Gualtiero Marchesi e uno dei tre giudici di Masterchef, questo talent “ha dato la possibilità di cambiare il modo di pensare la cucina. Abbiamo rilanciato una storia italiana fatta di tanto lavoro, di tanta gente, di piccoli produttori”. Questo è, in sintesi, quello che ha dichiarato al microfono di Marta Cagnola in una intervista su Radio24. Non è assolutamente d'accordo **Massimiliano Alajmo**, il più giovane chef della storia ad avere ottenuto una valutazione di tre stelle dalla Guida Michelin che, intervistato dal giornalista Vittorio Zincone per *Sette del Corriere della Sera*, esprime il suo parere sulla trasmissione, in cui “piatti e ricette in realtà servono per parlare di altro. Di competizione. Mostrano scorciatoie. Si illude il pubblico dicendo ‘puoi diventare un grande cuoco, puoi guadagnare, diventare famoso, scrivere libri’. Basta

sconfiggere un avversario davanti a una telecamera. Mera esibizione. Si fa passare l'idea che la cucina sia così”.

Ma cosa ne pensano gli chef nostrani? Il primo a fare outing e seguire ed appoggiare Alajmo, è stato **Pier Giorgio Parini**, chef del Povero Diavolo di Torriana con un tweet semplice ma chiaro e di effetto: “condivido!”. Ma d'altronde già ce lo aveva dichiarato in una intervista, in cui specificava che “il lavoro da chef in realtà non è poi così spettacolare come



lo si riporta. E' molto più duro. Dalla tv sembra tutto molto facile, immediato, invece dietro ci sono anni di lavoro, studio, sacrifici”. D'accordo con Alajmo, ma non su tutto, anche **Gian Paolo Raschi**, chef del Ristorante Guido. “Credo che le affermazioni di Massimiliano siano giuste , ma solo in parte. Parliamo di format televisivi, che si rivolgono soprattutto ad un pubblico di curiosi e cuccinieri domestici.



Possono quindi creare idee di semplicismo relativo, dove il lavoro del cuoco non è altro che messo in vetrina per fare odiens, con copioni già stabiliti. Noi tutti sappiamo bene che per fare il nostro mestiere, il più delle volte non bastano neanche 5

anni di studio presso istituti di formazione. Ma, se l'italiano medio pensa che per diventare ottimi chef basta solamente partecipare ad un programma televisivo, siamo proprio sulla strada sbagliata. La cucina è fatta di tantissimi sacrifici e di anni di battaglie fra i fornelli e nonostante tutto, ricchi non si diventa. Con questo non voglio accusare miei colleghi e amici che scelgono di diventare star televisive anzi, sono molto felice per loro, ma si tratta solo di televisione. La realtà è tutt'altra cosa”.

Anche **Daniele Succi**, chef dell'I-Fame di Rimini ci ha illustrato il suo pensiero "riguardo alla degradante situazione del palcoscenico gastronomico che si sta divulgando in ogni dove". Categoricamente contro ogni tipo di programma come Masterchef o Hell's Kitchen che, per ritegno, evita proprio di guardare perché "dipingono un mondo fatto di ingiurie, imprecazioni e false verità che poi nel vero non accadono. Indubbiamente la competizione esiste, come in tutti i campi. Quello che però prevale è la passione e la gioia di partecipare ad un gruppo che lavora, si ingegna e si mette in discussione di fronte ad ogni chicco di sale o di riso, ad ogni variante che possa impedire il buon risultato finale che è quello di dare gioia al commensale, come un pittore che spera di far trasudare dal suo dipinto, le emozioni che hanno spinto il suo pennello e la sua mano. Eppure quanti sono i giovani che frequentano scuole alberghiere per emulare i loro divi, o i divi delle loro madri?! Nel contempo, sono sicuro che se facessero programmi di più spessore intellettuale, con l'intento di far capire quello che c'è veramente dietro ad un lavoro così antico e così caloroso come il nostro, farebbero indubbiamente del bene alle nuove leve e a chi si vuole avvicinare a questa bellissima passione". Ma diciamola tutta: ci sarà posto per tutti questi aspiranti chef? Di sicuro per diventare dei veri e propri artisti dei fornelli, non solo serve un diploma, ma anche talento, senso estetico e tanta passione perché in fin dei conti, cucinare è una vera a propria forma d'arte! *(Nella foto di copertina i giudici di MasterChef. Da sinistra: Bruno Barbieri, Carlo Cracco e Joe Bastianich).*



Verso il congressuale, Montanari Tour ci crede

di ALBERTO BIONDI

Città che vivono di turismo devono poterlo fare dodici mesi all'anno. E se vogliamo che il binomio Rimini-Turismo continui a valere, prendere coscienza delle sfide presenti diventa un passo fondamentale per proiettarsi nel futuro. Come mai però negli ultimi anni abbiamo visto la Riviera perdere terreno, arrancare? Tutta colpa della crisi? O forse l'industria dei viaggi e delle vacanze sta cambiando rapidamente pelle, mentre i romagnoli restano ancora saldamente radicati -fossilizzati?- nella propria offerta turistica?

Dalla conferenza stampa (nella foto il tavolo dei relatori) organizzata da Montanari Tour per promuovere la recente pubblicazione *"Ospitare il Mondo. Prove di turismo per il terzo millennio"* (Panozzo Editore, 119 pagg. 10



euro) emergono realtà cozzanti: da una parte il segno più che registra il tour operator Montanari con le comitive della terza età in forte crescita; dall'altra una frangia di settore

che lamenta non solo problemi di carattere burocratico e d'incentivi, ma una sequela di aspetti penalizzanti (gli arcinoti) che vanno dallo scarso decoro urbano alla sicurezza sulle spiagge, dall'abusivismo ad una poca attenzione per chi investe in buoni progetti.

Se il turismo sociale degli over-65 trova ancora nell'ottimo comparto infrastrutturale le prerogative per trascorrere un buon soggiorno in Riviera, è chiaro però che in questo momento di generale asfissia economica chi può permettersi di andare in vacanza "sceglie" con più accortezza di un tempo e Rimini rientra sempre meno tra le favorite. A livello nazionale il nostro Paese si colloca tra il quinto e il sesto posto nella classifica dei più visitati al mondo (dopo la Cina...) e già di per sé il dato non collima con il primo posto che occupiamo per siti Patrimonio dell'Umanità e meraviglie museali. Ma allora, cosa ci manca? Se noi abbiamo più degli altri, gli altri cos'hanno in più di noi?

La risposta l'ha data l'ex sindaco di Rimini e docente di economia del turismo **Giuseppe Chicchi**: "Viviamo di rendita di posizione, cioè siamo convinti che per la ricchezza del nostro patrimonio, senza dubbio vera, ci basti aspettare affinché arrivino i turisti. Questo atteggiamento ci affossa. Non solo, ma così facendo lo Stato dirotta le proprie risorse verso altre destinazioni, senza che il settore turismo veda degli effettivi investimenti. In più rimane il problema della "governance": la competenza del settore spetta oggi alle regioni e, mentre dovremmo preoccuparci della concorrenza estera, siamo bloccati da rivalità e conflitti territoriali. Per un vero rilancio turistico sono necessarie direttive unitarie. Rimini ne gioverebbe". A seguire **Bianca Bezzi**, dirigente e curatrice della pubblicazione Montanari Tour, ha aggiunto che: "Le esigenze degli over-65 sono cambiate, l'aspetto fondamentale è viaggiare in comitiva, creare gruppo. Come tour operator gestiamo un flusso di 30mila clienti all'anno e abbiamo capito quanto la promozione e la

valorizzazione del territorio siano elementi imprescindibili. I turisti vogliono decidere liberamente cosa fare e scoprire da soli la cultura, le tradizioni e la cucina del posto che visitano, così abbiamo iniziato con una pubblicazione su Fellini e le gite nel Borgo San Giuliano, poi Secondo Casadei, Pascoli e Villa Torlonia... Accompagnare il visitatore con dei libri che spiegassero Rimini e la Romagna si è dimostrata una soluzione vincente e grazie anche all'uso di internet e all'alfabetizzazione digitale gli over-65 hanno scoperto un nuovo modo di comunicare anche a vacanza finita".

Giovannino Montanari ha concluso spiegando il perché del libro "Ospitare il Mondo" e annunciando una novità: "Nel '99 partecipai ad una trasmissione televisiva e per promuovere il nostro territorio parlai di Fellini. Al che la giornalista mi fece: "cosa c'entrate voi con Fellini?". Questo perché il Maestro veniva ancora visto come un simbolo e un "cittadino" di Roma. Da quell'aneddoto nacque la nostra prima pubblicazione (Guida alla Rimini di Fellini, ndr) e da allora ci siamo affidati puntualmente all'editoria per pubblicizzare la Romagna lanciando la collana "Francamente – nuove guide per gli ospiti". Novità di quest'anno, invece, è allargarci al settore dei convegni con la nascita di "Romagna Congressi", nel tentativo di destagionalizzare sempre più i soggiorni in Riviera e renderla un polo attrattivo anche in inverno".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Uno scrittore americano nella Piazzetta delle Poveracce

di ALBERTO BIONDI

In tournée non vanno solo i musicisti. A volte anche i libri e gli scrittori seguono un loro itinerario da città a città e grazie al progetto "I Fuorilegge" sabato 15 febbraio (ore 20.30) arriva alla Libreria Riminese Robert Ward (**foto**) con il suo "Io sono Red Baker" (Barney Edizioni, 345 pagg. 16,50 euro). Pubblicato dalla Minotaur Books nel 2006 e tradotto quest'anno in Italia da Nicola Manuppelli, presente anche lui alla serata, il romanzo è ambientato nella Baltimora del 1983 e ha come protagonista Red Baker, trentanovenne che dopo essere stato licenziato dall'acciaieria in cui lavorava inizia ad abusare di alcol e droghe finché, sprofondato nell'abisso, la sua spirale discendente non sfocia nel crimine.

È la storia di un anti-eroe che sogna la fuga in Florida con una spogliarellista, cercando di sottrarsi dagli obblighi di padre e di marito. All'evento partecipano anche lo scrittore Michele Marziani, che leggerà alcune pagine dei suoi libri, e l'interprete e docente Maria Silvia Riccio.



Robert Ward proseguirà poi il suo Reading Tour italiano facendo tappa a Milano, Bologna, Roma e Caserta. Un'occasione imperdibile per gli amanti della letteratura americana contemporanea, che avranno la possibilità di conoscere un autore stimato da pezzi grossi del calibro di Christopher Hitchens, Richard Price e Michael Connelly.

Robert Ward è nato a Baltimora ma attualmente vive a Los

Angeles. Il primo romanzo, *Shedding Skin*, pubblicato nel 1972, ha vinto il National Endowments for Arts. Ha fatto parte della corrente del New Journalism, guadagnandosi la stima di autori come Tom Wolfe. Dopo la pubblicazione del quarto romanzo, *Red Baker*, nel 1985, ha cominciato a scrivere per la televisione. È autore e produttore di serie come *Hill Street Blues* e *Miami Vice*.

© RIPRODUZIONE RISERVATA