

RENATO COLLODORO

IL SOGNO DI APRIRE UN RISTORANTE

... e di non chiuderlo prima di svegliarsi



Edizione MENTELOCALE

Finito di stampare nel gennaio 2012
Tipografia Castello srl - Torino

Edizione MENTELOCALE
Via Bertola, 57 - 10122 Torino

ISBN 9788890707001

È vietata la riproduzione, anche parziale, con qualsiasi mezzo effettuata, compresa la fotocopia, anche ad uso interno o didattico.

Per la legge italiana la fotocopia è lecita solo per uso personale *purché non danneggi l'autore*. Quindi ogni fotocopia che eviti l'acquisto di un libro è illecita e minaccia la sopravvivenza di un modo di trasmettere la conoscenza.

Chi fotocopie un libro, chi mette a disposizione i mezzi per fotocopiare, chi comunque favorisce questa pratica commette un furto e opera ai danni della cultura.

Il menù, la carta, il listino, l'elenco, il catalogo, il "qualcosa da leggere"... Quando scegliamo un ristorante, è la prima cosa che vogliamo conoscere per sapere cosa ci aspetta. Possiamo visionarlo sul sito web all'atto della prenotazione on line, oppure scrutare, prima di entrare, quello posizionato all'ingresso; o ancora leggendolo seduti a tavola, se non ci viene descritto a voce.

Non avrei potuto intitolare quest'inizio premessa, introduzione, prefazione o prologo. A me viene spontaneo presentare il menù.

Il Menù del Sogno di Aprire un Ristorante

Si comincia con **l'aperitivo e gli stuzzichini.**

Una carrellata di propositi che proclamano il *sogno* in questione.

Si passa poi all'**antipasto.**

Non potevo cominciare senza un cenno dovuto allo zoccolo duro della ristorazione italiana: la trattoria a conduzione familiare.

A questo punto, arrivano **i piatti forti.**

Tre storie, tre portate non proprio riuscite: troppo salate, troppo cotte, troppo condite, troppo...

Ma non preoccuparti, abbiamo anche **le specialità della casa.**

Due storie che raccontano del *sogno realizzato*.
Di quello che avviene prima, durante e dopo.

E arriviamo ai **contorni.**

Qui entriamo in ballo tutti. I contorni sono i clienti.
Un'ironica campionatura di alcuni frequentatori tipo
in cui ci si può imbattere in un ristorante.

Aspetta, vuoi mica andar via senza **il dolce.**
Comunque sia andato il pasto, il dolce ti può
ricompensare: non perdertelo.

Chiudiamo con il **caffè**, ma non perderti neanche
l'ammazzacaffè.

Per il **conto** ci puoi pensare dopo, quando decidi di
comprare il libro.

**Intanto ti invito a gustare qualche assaggio che trovi
qui di seguito...**

(...) senza nessuna pretesa, mi stuzzica l'idea di presentare una serie di portate, insaporite con fatti e fatterelli. Portate che possono risultare gustose, appetitose, ben guarnite e accompagnate da un servizio attento e accogliente. Oppure, in altri casi insipide, stracotte o bruciacchiate. Qualcuna ancora intrigante, ma dal retro-gusto amaro e servita con impaccio e indolenza.

Chi si appresta a leggere questo menù, però, non deve subito reclamare se alcune portate non sono di suo gradimento, è meglio aspettare di aver assaggiato tutto, fino alla fine. Solo così potrà farsi un'idea se questo ristorante merita frequentarlo, consigliarlo o dimenticarlo. Oppure può semplicemente scegliere le portate migliori.

Buon appetito!

(...) di quel pesce spatola che hai mangiato stasera, per capirne la bontà, ti basta sapere gli ingredienti che ho usato o è meglio che ti dica in quale banco del mercato l'ho trovato, cosa mi ha suscitato nel veder brillare il suo colore argenteo, gli occhi a palla e le branchie di un rosso rubino; le erbe aromatiche che ho comprato nel banco di un contadino, con tutto il profumo che emanavano solo a guardarle; l'olio del mio amico Agostino, che oltre al frantoio ha anche un museo che ne racconta la millenaria cultura? Vedi, queste sono emozioni, uno degli ingredienti più importanti di quel piatto, e molte di queste le realizzi quando sei un bambino, inconsapevolmente.(...)

(...) Dopo la prima infanzia, la mia famiglia si trasferì in città, lasciando il nostro paese di origine con tutto quello che gli apparteneva, compresi certi sapori, profumi e colori. Così sperimentai la nostalgia, che amplifica i ricordi e le emozioni. Diventa parte di te stesso e riemerge in ogni occasione in cui ti senti distante. A volte non sai neanche da chi o che cosa. Probabilmente da te stesso. Allora vai a ricercare quello che ti appartiene e che vuoi rivivere, perché solo così senti sollievo. Ma non basta tornare indietro, perché quando torni non c'è più quello che hai lasciato: è cambiato. Così ti ritrovi a vivere sul confine: né da una parte né dall'altra. Ti trovi dove non ti riconosci. Ecco allora che la nostalgia, se non ti zavorra correndo dietro ai fantasmi, può rivelare la sua forza, il lato buono. Può tradurre il passato nel presente, aiutandoti a costruirlo,

ad affermarlo. A riprendere qualche pezzo che hai dimenticato per strada. Sono cresciuto con questo sentimento, che è piacere e sofferenza, ma può essere anche un buon compagno: per me lo è stato. E ha anche contribuito nella mia cucina.

(...) Mi ripeteva sempre: “Ricordati delle tre Esse: Sostanza, Semplicità e Sensazioni. Di questo hanno bisogno i nostri piatti e il nostro ristorante. Non pensare mai a quello che gli altri si aspettano da te o indipendentemente da te. Se cerchi di accontentare tutti non accontenti nessuno, ma soprattutto diventi nessuno. Sii invece te stesso, con tutto quello che ti porti appresso. È tuo. Solo tuo. Se gli dai forza, nessuno te lo può intaccare. Pensa a riempire l’anima e riversala nel piatto, il resto verrà da solo” (...)

(...) “Comunque Pippo, non ho capito com’è che ci tieni tanto alla buzzonaglia, cos’ha di speciale?”

“Niente! Proprio per questo ci tengo. A comprare un trancio di ventresca, a scottarlo appena sulla piastra, farlo strapagare e cavalcare una moda, che ci vuole? Lo possono fare tutti. Valorizzare uno scarto, è una cosa diversa. È quello che facevano i pescatori quanto i contadini. Lo sai come viene definito il tonno?”

“No, non lo so! Raccontami ancora questa, ma poi andiamo a lavorare...”

“Forse sarebbe meglio che ti spiegassi la definizione di ‘caprone’, ma lasciamo stare..., ritorniamo al ‘maiale del mare’. È così che viene chiamato il tonno, perché non si butta via nulla, come il maiale appunto. I tagli cosiddetti nobili andavano a chi se li poteva permettere, e ai poveri lavoratori rimanevano i ritagli e le frattaglie, con cui venivano ricompensati. Ci voleva però tanto ingegno per rendere commestibili e appetibili: budella, polmone, cuore, stomaco, bottarga (sacca ovarica), lattume (sacca spermatica) e buzzonaglia. In più, trovare il modo di conservarli per poter mangiare anche nella stagione morta. Ma la fame aguzza l’ingegno. E non c’era neanche bisogno che gli si ricordasse che è bello essere ‘affamati e folli’, come ha detto qualcuno a un gruppo di studenti americani viziati, prossimi alla laurea in economia. Erano sufficientemente affamati perché non potevano essere altrimenti e folli perché non avevano nulla da perdere. Tutto questo ingegno ci ha lasciato un patrimonio ricco di gusto, tradizioni, identità e non ultimo una risorsa economica che sta a noi valorizzare, partendo anche dalla buzzonaglia di tonno (...)

(...) il ristorante, mi viene in mente, è come il palcoscenico di quei teatri londinesi dove da anni rappresentano sempre lo stesso spettacolo (Trappola per topi di Agata Christie, dal secondo dopoguerra) cambiano gli attori, cambia il pubblico, ma il soggetto e i personaggi sono sempre gli stessi.

Fermo restando che persona e personaggio sono due cose diverse, non è raro imbattersi, anche al ristorante, in una varietà di personaggi che pressappoco recitano lo stesso soggetto. Perciò ho provato a cimentarmi nella caratterizzazione di una “campionatura”, in cui ad ognuno può essere capitato di imbattersi: l’intenditore, l’amicone, l’esclusivo, il principino, l’intollerante, l’abitudinario, il parsimonioso, il precisino, il mediatore, il buongustaio.

ARRIVEDERCI E GRAZIE...

Non ho mai sopportato i ringraziamenti e i saluti di circostanza, è uno dei motivi per cui avrei cambiato lavoro. Nel primo albergo in cui ho lavorato, a 15 anni, dopo il primo anno di scuola alberghiera, pretendevano che recitassi come un mantra e con tono squillante: buongiorno, arrivederci e grazie; grazie, buongiorno e arrivederci; buongiorno, buongiorno, buongiorno; grazie mille, infinite, tantissime...

Fermiamoci qui, sennò che assaggio è? Non voglio toglierti il gusto di assaporare tutto il resto. E poi, altrimenti, che lo compri a fare il libro?

A proposito, se vuoi comprarlo [clicca qui](#).