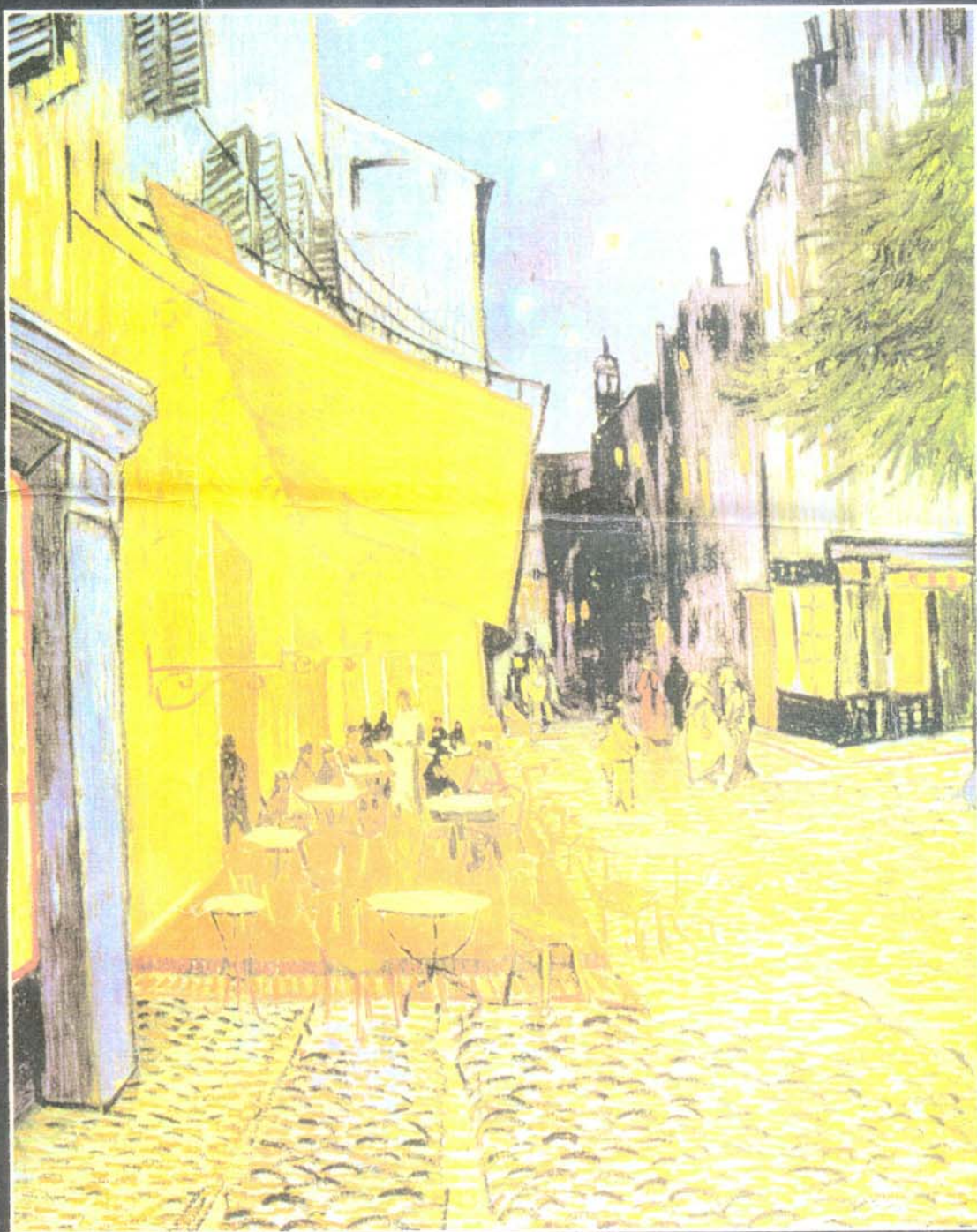


# IL SOMMELIER *italiano*

PUBBLICAZIONE UFFICIALE DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS



Anno VI - Numero 30 - Giugno/Luglio '99

€ 5.000



Sped. abb. post. 45% - art.2 comma 20/B legge 662/96 - Roma

# QUANDO GLI ESTREMI SI TOCCANO

di Franco Patini

**I**n fondo non ho mai amato gli estremi. Una vita passata, come tutti, tra trattorie, ristoranti e pizzerie: a volte mangiando bene, a volte meno, sempre con la sensazione dell'omologazione. Con l'amore per la nostra cucina, che comunque mi garantisce sapori graditi, e almeno un primo o una pizza "giusti" per i miei bisogni. Poi... in tre giorni accade tutto.

La gioia di stare insieme, tra amici, si esalta con il programma più ambizioso che si possa fare: pranzo da Vissani!

Entro più timoroso di una probabile delusione dopo tanta fama sentita, letta, vista, che non può farcela a superare l'esame, piuttosto che intimidito dall'atmosfera raffinata, volutamente esclusiva.

Tra un ventaglio di tonno con carciofi asparagi e salsa di ostriche, l'astice con chele di pancotto e salsa di parmigiano, giù giù, fino alla sella di coniglio con bieta fave e sfoglia di cioccolata, mi sento diverso.

L'atmosfera, i meravigliosi sorsi di Mandrielle, di Calcaia, l'immancabile, inquietante presenza del "maestro" che incombe tra i tavoli, la conversazione che scorre piacevole quasi dolce in quella magia, mi sento in un paese sconosciuto, sento il fascino della "frontiera", provo finalmente sensazioni nuove.

Non è un mangiare da tutti i giorni: non si passano tutti i capodanno sotto le stelle del deserto del Kalahari, ma ti accorgi come la tavola - come in fondo tutte le altre cose - può avere una sua eccellenza, un estremo che si stacca da tutto il resto.

E' finita, cala il sipario, il pubblico emozionato lascia la sala. Mi porto via la certezza che è una scelta che merita di essere fatta.

Non ho preso il caffè, chissà com'era.

Passano solo tre giorni e mi trovo a Napoli. Finiamò presto non sono ancora

le sette, mancano due ore al treno.

Qualcuno mi ha parlato di una pizzeria: "Michele". E' facile da trovare: "michele" basta e avanza!

Immagina il locale più scarno che puoi ed entra, nonostante la prima impressione! Sì, sembra una pescheria di quartiere, i piccoli tavoli di marmo, i camerieri che ti ignorano, ma siediti e preparati ad un viaggio spaziale.

Piano piano, alle sette si popola: atmosfera da famiglie che scendono a mangiare dai palazzi intorno, quando per lei è finalmente turno di riposo in cucina.

Il cameriere si avvicina e dandoci una posata e un tovagliolo di carta ci chiede: margherita o marinara?

Sennò?, chiedo io, con la mia cultura (sbagliata) di infinite liste di menù stracarichi di finte differenze. Margherita o marinara è la risposta, e da bere peroncino, minerale o coca cola. Fine.

Il mondo dei sapori, lì, è tutto in quelle cinque cose.

Mai preso una margherita in vita mia, a malincuore la ordino, con il peroncino.

Ho appena il tempo di pensare che non sempre scegliamo per davvero, anzi... ecco la pizza, è grande, non tanto alta, ricca e bella da vedere.

La marinara poi è, non esagero, un'opera d'arte, un lago rosso con piccole rotelle d'aglio leggermente abbrustolito e l'origano messo al centro: ne ricavi immediata la piacevole sensazione che la distribuzione degli ingredienti non è casuale, ma il pizzaiolo sbizzarrisce la sua creatività nella presentazione, raggiungendo un risultato inaspettato.

Ma ecco il momento del mio primo boccone, ancora non lo so, ma mi aspetta un'emozione unica, impossibile!

Ricordate il viso del generale a tavola nel pranzo di Babette, quando cambia espressione dopo i primi bocconi? Eccomi, ero io. Alla faccia di chi pensa, me compreso, che in fondo è un impasto di farina coperto di pomodoro, mozzarella e olio!

Quanto dura mangiare una pizza? Dieci minuti? Tanto o poco, in quel tempo la mente si svuota di tutto il resto, tutti i sensi stanno facendo sesso con quella pizza. Se non fosse per tutte le cose sciagurate che stanno accadendo, mi sentirei in pace con il mondo. E devo dire che da una pizza napoletana non ci si può aspettare di più: quella di Michele è la soglia della fine del mondo!

Pago le ottomila del conto per pizza e birra, felice di aver risparmiato i soldi del caffè da Vissani, così mi son potuto permettere quest'altra follia!

Uscendo il cameriere, che mi ha preso in simpatia, mi suggerisce di andare a mangiare la sfogliatella da Attanasio...

Chissà se Vissani conosce Michele?■

