



Anya Taylor-Joy, 28, e Nicholas Hoult, 34, nella dark comedy *The Menu* (Disney*).

Assediati dal cibo in tv, dribbiamo i fornelli e nei ristoranti cerchiamo tutto: lo status symbol, il comfort nostalgico «e la compensazione delle nostre miserie alimentari», per evitare l'estinzione. Lo spiega un cuoco-scrittore

di **Roselina Salemi**

PATRICK BATEMAN, IL PROTAGONISTA DI *AMERICAN PSYCHO*, è ossessionato dai ristoranti top. All'inizio del romanzo di Bret Breston Ellis, ha un appuntamento con una ragazza, che all'ultimo momento sembra non aver più voglia di uscire con lui. Bateman finge di avere una prenotazione al Dorsia, e la ragazza, sensibile al fascino del ristorante impossibile, ritrova la sua motivazione. Solo che Bateman stava bluffando.

La citazione è di Tommaso Melilli, classe 1990, bel tipo di scrittore-chef. Le sue ricette somigliano più a oroscopi letterari che a consigli casalinghi. Il suo ultimo libro, *Cucina Aperta*, appena uscito da 66thand2nd, è uno zibaldone di ricette, leggende, storiografia e cultura del cibo. Ha anche aperto da poco a Milano la Trattoria della Gloria, video-recensita da Stanley Tucci (al cui film *Big Night* è dedicato un capitolo). Scrive e cucina, ma sulla differenza ha le idee chiare: «Cucinare è un lavoro duro, scrivere è un privilegio.

Chi si lamenta del blocco dello scrittore dovrebbe essere costretto a pulire seppie per otto ore di fila».

Il prossimo saggio risponderà alla domanda: *Perché andiamo al ristorante?* (ed è questo il titolo). Lo anticipa a *F*, oltre che all'appuntamento del 26 maggio ai Dialoghi di Pistoia.

Premessa: il cibo dilaga, protagonista di film come *Il sapore del successo*, con Bradley Cooper e Sienna Miller, *The Menu* (con un chef geniale quanto psicopatico), *La cena perfetta*, dove persino un camorrista diventa buongustaio. Al ristorante andiamo tutti e in casa cuciniamo sempre meno, nonostante *MasterChef*, *Bake Off*, *Prova del Cuoco* e un'infinità di altri programmi che ci invitano a sperimentare (e impiattare).

Allora, perché mangiamo fuori?

Per molte ragioni. Intanto, siamo più poveri. Il ristorante, soprattutto nelle grandi città, ha sostituito la maggioranza degli status symbol: la casa,



l'auto, la villeggiatura. Ce lo possiamo permettere. Ci sono tavole per tutte le tasche, dal semplice all you can eat al fine dining. C'è l'etnico, il tradizionale, l'esotico. Giriamo il mondo senza muoverci. Ma non è tutto qui.

Che altro?

C'è la nostalgia. Il bisogno di comfort food. Di compensare la miseria della nostra alimentazione quotidiana. La sera, da soli, viviamo di insalate e pancarré o di qualche piatto pronto, a pranzo il poke è il più ordinato e consumato. Siamo assediati da luoghi gastronomici ma in realtà non sappiamo che cosa mangiare. La maggior parte

della gente mangerebbe solo pasta burro e parmigiano o riso giallo. Come i panda mangiano solo foglie di bambù. E rischiano di estinguersi.

Ma gli show cooking non sono fatti per suscitare curiosità, per far venire voglia di cucinare qualcosa di buono?

Assolutamente no. Le immagini esauriscono l'esperienza gastronomica perché durano, catturano l'effimero. Di tutta l'alta cucina non ci sono foto fino ai primi Anni 2000. Oggi la disponibilità di immagini ha avvicinato chiunque a piatti prima riservati soltanto a chi aveva grandi disponibilità economiche. Fai l'esperienza del cibo anche senza mangiarlo. Ti sazi con il video. Vedere una cosa non significa aver voglia di metterla in pratica.

E quindi per mangiare "davvero" andiamo al ristorante?

Andiamo al ristorante come a teatro oppure a un concerto. È un'esperienza estetica, in tutti i sensi. Ci raccontiamo storie per vivere, il menù è la trama, il ristorante è la scena. C'è stato il periodo in cui volevamo essere sorpresi con le spume, i geli, le consistenze. Il periodo in cui cambiavano solo i nomi. Come in una canzone di Paolo Conte: «Pesce Veloce Del Baltico / dice il menù, che contorno ha? / Torta Di Mais, e poi servono / polenta e baccalà». Ora siamo in una fase neoclassica, alla ricerca di cose che non abbiamo più, che facevano parte del patrimonio culturale dei genitori, o dei nonni. Le cose semplicissime sono le più cariche di simboli.

O non abbiamo più tempo per cucinare? Le casalinghe sono rare.

Sì, può essere che ci sia una minore disponibilità delle donne a tirare la sfoglia delle lasagne. Ma c'è anche un

tema social. Il ristorante è il luogo che affitti per qualche ora: incontri amici che non vuoi invitare a casa. Festeggi compleanni, inizi una conoscenza. E, per quanto l'esplosione dei luoghi gastronomici sia recente, colonizzando come a Milano intere strade, i ristoranti esistono da più di due secoli e mezzo. Contrariamente alla famosa leggenda, secondo cui sono stati inventati dai cuochi della nobiltà rimasti disoccupati dopo la Rivoluzione Francese, in realtà sono nati prima.

Perché?

La borghesia europea aveva bisogno di un nuovo luogo aperto a tutti, o quasi, non sgradevole, non necessariamente costoso, dove incontrare persone sconosciute, per capire se era il caso di conoscersi di più. I ristoranti, i piatti, i menù, le prenotazioni e le recensioni erano un elegantissimo pretesto per decidere, durante la cena, se valeva la pena di rivedere la persona seduta davanti a noi: per fare affari, per inventare cose nuove, o per provare ad amarsi. E ora sono diventati popolari. Risolvono i problemi delle famiglie allargate – non ho voglia di andare da loro né di farli venire da me –, un primo approccio, una seduzione. Qualche volta è bella anche la mescolanza al tavolo comune o al bancone. Chi si ferma al bancone, di solito, è più motivato, ha più desiderio.

Tutto questo sta migliorando i nostri gusti?

Non è detto. Siamo di bocca buona. Mangiamo il tre per cento di quello che potremmo assaggiare e gustare. La maggior parte di noi non sa distinguere l'acido dall'amaro. Siamo uno degli animali più onnivori: se avessimo una sensibilità raffinata sui sapori – come i panda – avremmo uno svantaggio evolutivo. Ci servono storie, immagini, riferimenti culturali per ancorare i sapori. Inseguiamo le mode. Frequentiamo posti monotematici: solo pollo fritto, solo griglia. Abbiamo una specie di ansia del posto nuovo «da provare», ma molte volte non c'è neanche gran voglia.

E come finisce questa storia?

A pancarré e sottilette. **F**

NUTRIRE IL CORPO E LA MENTE



Con l'intervento *Perché andiamo al ristorante?* Tommaso Melilli parlerà il 26 maggio alla XV edizione dei Dialoghi di Pistoia (24-26 maggio), festival di antropologia del contemporaneo. Il tema del 2024 è *Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente*. Tra gli ospiti: la filosofa Michela Marzano; i musicisti Paolo Fresu e Omar Sosa; il botanico Stefano Mancuso, gli antropologi Marino Niola, Adriano Favole, Vito Teti, la sociologa Luisa Stagi, lo storico dell'alimentazione Massimo Montanari, gli psicoanalisti Vittorio Lingiardi e Laura Pigozzi, la chef Cristina Bowerman, lo scrittore Antonio Manzini e l'antropologo Marco Aime, sul tema: *Ero carnivoro ma sto cercando di smettere*. dialoghidipistoia.it