Da Amarcord a comfort food

tratt-ca294c2d

Il vintage fa tendenza non solo nella moda, ma anche nel cibo. Perché i piatti semplici, tradizionali, di quando eravamo bambini sono quelli ci incuriosiscono di più e ci fanno sentire a casa. Anche al ristorante. È l'effetto Amarcord ("io mi ricordo", dal capolavoro di Federico Fellini) noto da tempo al marketing dell'industria alimentare che ha riesumato marchi, loghi e packaging d'antan. E che oggi si affaccia nella ristorazione: si mangia sempre più fuori casa ma allo stesso tempo, o proprio per questo, si scelgono i piatti della tradizione, quelli che la mamma o la nonna ci preparavano da bambini. Due le chiavi che fanno scattare questo effetto: la familiarità e la semplicità. Il piatto viene associato a memorie piacevoli. È una scappatoia, un rifugio nel passato o a periodi in cui le cose sembravano più semplici. Tutto sta, spiegano gl ipsicologi, in quel rapporto profondo tra cibo ed emozioni ben raccontato da Marcel Proust con la sua madeleine, il biscotto inzuppato nel tè che gli evoca il mondo della sua infanzia, e anzi l'intera narrativa della Recherche. Ma la memoria non è solo personale, perché certo ognuno ha la sua. Può anche essere collettiva, e la cucina italiana è davvero ricchissima di appigli per suscitare memorie di infanzie vere o presunte, nonne con le mani in pasta o gite domenicali nella trattoria fuori porta.

DALLA MADELEINE AL COMFORT FOOD

Quella che in fondo è la tradizione della trattoria italiana a gestione famigliare, in questo confuso inizio di XXI secolo in cerca di rassicurazioni si è riproposta, rinnovandosi, con successo. E, come ogni trend che si rispetti, ha preso un nome inglese, comfort food. Che in realtà nel mondo anglosassone è cosa un po' diversa: cibo che dà consolazione e un senso di benessere spesso associato all'infanzia, sì, ma tipicamente ricco di carboidrati e zuccheri, da appagamento istantaneo che alla fine ci fa stare peggio. La versione italiana invece è fatta dei grandi piatti della tradizione mediterranea, pescati dalle varie regioni liberamente e senza particolarismi, e reinterpretati secondo le esigenze contemporanee: con ingredienti selezionati, spesso di provenienza locale ma non solo. Con quel tocco artigianale che piace, magari esaltato da una cucina a vista che mostri la preparazione. Con l'attenzione a sprecare il meno possibile, anche utilizzando materie prime"povere"o"riciclate". A questo si aggiunga un arredo caldo e famigliare e un'accoglienza amichevole, che faccia sentire accolti e a casa propria, senza

esserlo. Anche perché a casa di cucinare non si ha più voglia o tempo, ma poi qualcosa manca. Infine, ultimo elemento ma non meno importante, un buon rapporto prezzo qualità, con un conto, anche quello, onesto e "accogliente". L'hanno capito anche gli stellati, che non a caso stanno aprendo le versioni "bistrò" (l'idea è venuta anni fa ai francesi) dei loro stellatissimi, carissimi e costosissimi (per il cliente ma anche per il gestore) ristoranti di alta gamma.

DUE CASI DI SUCCESSO

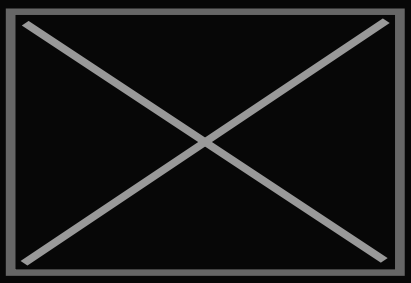
Abbiamo chiesto alle anime di due ristoranti milanesi che hanno abbracciato questa filosofia, Dario Rossi, chef e socio di Trippa, e Riccardo Danesi, socio di Dersett, come si sono rivolti a una cucina che gioca – anche –sul fattore "Amarcord". Partendo da un approccio diverso: molto personale quello di Trippa "abbiamo pensato (con il socio Pietro Caroli) di proporre una cucina che piaceva a noi, senza fare analisi di mercato", più ragionato e business oriented quello di Dersett "abbiamo puntato sulla comunicazione e giocato con il tema del comfort food, e ha funzionato: si è parlato molto di noi".



TRIPPA, UN SUCCESSO VIRALE

Per venire qui bisogna prenotare settimane prima. Già, perché il passaparola (e i Tre Gamberi guadagnati quest'anno) hanno fatto di Trippa, aperto nel 2015, uno dei ristoranti più agognati di Milano. La clientela mista "dalla famiglia, al dirigente, al Vip" cerca l'atmosfera conviviale e l'ottima cucina "non voglio stupire con la tecnica ma con la conoscenza e il racconto del prodotto".

"Vengo dalla ristorazione gourmet che mi aveva stancato, cercavo una cucina più concreta, di sostanza - dice **Diego Rossi** -. *Il nostro modello era la trattoria tipica italiana"*. E in menu infatti ci sono i piatti tratti della tradizione di tutta Italia, realizzati con ingredienti di stagione, e tre/quattro proposte fuori carta "in libertà assoluta", più personali e "difficili". Vige la logica della riduzione dello spreco: *"buttiamo il meno possibile, abbiamo 25 fornitori selezionati uno per ogni prodotto, usiamo solo tagli poveri come frattaglie di cappone, granelli, animelle, ma anche la verdura strana o il fegato di pesce". Il che consente non solo di far conoscere ingredienti spesso dimenticati, ma tutti rigorosamente italiani ("non uso lo zenzero"), ma anche di contenere i prezzi nonostante l'altissima qualità delle materie prime. E in sala? "Nessuno dei ragazzi aveva lavorato in un ristorante prima. Hanno un approccio informale e caloroso, il che sopperisce a qualche errore tecnico".*



DERSETT, 4 AMICI AL... RISTORANTE

Tra i primi ristoranti segnalati su Tripadvisor in una piazza difficile come Milano, Dersett (17 in milanese) apre a fine settembre per volontà di **Riccardo Danesi**, appena tornato dalla Francia dove aveva conquistato la stella Michelin, e di tre amici d'infanzia. Presentatosi – anche come strategia di marketing, peraltro riuscita - come ristorante specializzato in comfort food, è frequentato tra gli altri dalla "Milano bene in jeans", in modalità relax, e ha una clientela trasversale, con fasce di età dai 20 ai 60 anni e uno scopo comune: passare una bella serata. *"Proponiamo piatti della tradizione italiana rivisitati, porzioni non abbondanti, presentazione gourmet* – sintetizza Danesi -. *Abbiamo deciso di togliere le classiche divisioni tra antipasto, primo e secondo ma suggeriamo un percorso di sapori, spieghiamo da dove vengono i prodotti e come sono fatte le cotture. Usiamo molto la cottura a bassa temperatura, una tecnica difficile che riesce a trasformare anche delle uova alla livornese. E che presuppone un grande lavoro a monte, in cucina, per trovare tempi e temperature ideali". In menu piatti tradizionali modernizzati "per il classico c'è già la trattoria", dal baccalà alla veneta, al riso alla zucca, agli spaghetti con i broccoli, ricette dimenticate come il tonno di coniglio "un piatto dell'Ottocento, piemontese" e "variazioni sul tema" come la trippa in insalata e le crocchette "che ricreano i sapori del cacio e pepe". E ora? "Visto il successo, pensiamo di aprire altri locali con lo stesso concept"*. Il passato ritorna, ma guarda al futuro.