

Pane e cultura. Filippo Venturi: quando è l'oste a giudicare il cliente

filippo-venturi-094c743c

[Qualche mese fa abbiamo parlato di Filippo Venturi](#), il ristoratore-scrittore bolognese, titolare della [Trattoria La Montanara](#) e autore di due romanzi (“Forse in paradiso incontro John Belushi” e “Un giorno come un altro”) pieni di aneddoti, personaggi e riflessioni figli della sua esperienza fra tavoli e cucina. Da un po’ di tempo Venturi ha inaugurato una nuova e diversa attività di scrittura, legata ancor più da vicino al suo lavoro di ristoratore. Si tratta di una collaborazione giornalistica con le pagine bolognesi del quotidiano *la Repubblica*, sulle cui colonne Venturi cura una rubrica intitolata “Dietro al banco”. [la-montanara](#)

Il banco è, appunto, quello del ristorante, e Venturi nella rubrica descrive le varie tipologie di clienti che da anni serve ai tavoli. Insomma, un raro caso in cui su un mezzo di comunicazione generalista si dà spazio al punto di vista dei ristoratori. E’ facile per i colleghi di Venturi immedesimarsi nelle sue esperienze, narrate in bilico fra sarcasmo e tenerezza, ma sempre con brio, e c’è da scommettere che molti vorrebbero trovarsi al suo posto, essendo il racconto una delle migliori valvole di sfogo per le piccole e grandi frustrazioni quotidiane.

Ma la maggiore utilità di questa rubrica sta nel suo essere rivolta ai clienti, i quali, se dotati di un minimo di autoironia e spirito critico, potranno scoprire l’altra faccia dell’esperienza di ristorazione, e magari si renderanno conto di quanto illogici e potenzialmente irrispettosi possano essere alcuni comportamenti che loro considerano naturali. Il tutto col sorriso sulle labbra, naturalmente.

Dagli stranieri che ordinano gli inesistenti “Spaghetti bolognese” in luogo delle tradizionali tagliatelle al ragù ai clienti italianissimi che chiedono il prosciutto di Prada, la penna di Venturi non trascura nessuno. Nemmeno gli avventori simpatici, ché mica sono tutti fastidiosi, altrimenti avrebbe cambiato mestiere da un pezzo. Fra i preferiti di Filippo Venturi ci sono i pensionati che si incontrano a tavola ogni lunedì, passando in rassegna qualsiasi argomento di conversazione con serietà da G8, e soprattutto le “ragazze”, ovvero signore di una certa età che però fra loro si chiamano così, le quali pur

essendo cuoche provette a casa propria (e spesso avendo molto da insegnare agli stessi cuochi di professione) sono le più prodighe di complimenti. E in tutto questo spaziare fra le tipologie umane più disparate, si fa avanti una proposta provocatoria e divertente: che ne direste di un Tripadvisor per giudicare i clienti?!

PANE E CULTURA

Una rubrica di Giuliano Pavone

A chi dice che con la cultura non si mangia rispondiamo proponendo settimanalmente un'esperienza che mette in relazione in modo proficuo e innovativo il mondo della cultura e dello spettacolo da un lato e quello del pubblico esercizio dall'altro. Format, eventi, libri e personaggi per cibare il corpo e la mente.

[Pane e cultura. Macondo: i lettori bevono al bar](#)

[Pane e cultura. Cucina Kapuscinski: la radio è "gastroculturale"](#)

[Pane e cultura. Kitchen confidential: cucine \(d'autore\) da incubo](#)

[Pane e cultura. La nuova sede della Libreria del mondo offeso](#)

[Pane e cultura. Ritrovare i ritmi lenti nel bistrò milanese](#)

[Pane e cultura. Quando il ristorante finisce al cinema](#)

[Pane e cultura. Lo scrittore che ambienta i gialli nel proprio caffè](#)

[Pane e cultura. Bistrot del Teatro Out Off: versatile ed essenziale](#)

[Pane e cultura. Contadinner: le cene dell'"hub rurale" V&Zapp'](#)

[Pane e cultura. Altroquando Roma: cultura trasversale fra libri e birre](#)

[Pane e cultura. Il film In grazia di Dio selezionato per il Giubileo](#)

[Pane e cultura. Scaletta: vent'anni di arte e buona cucina a Milano](#)

[Pane e cultura. Hart Napoli, il risticinema](#)

[Pane e cultura. Upcycle caffè Milano: il bike caffè conviviale](#)

