



di HELMUT FAILONI  
helmut.failoni@rcs.it

# Delikatessen

Parole a tavola con l'ex sindaco

## Il «quinto quarto» di Giorgio

Un giorno a pranzo con Guazzaloca

«Vino? Di solito bevo solo acqua, ma se è per compagnia accetto volentieri un bicchiere». Giorgio Guazzaloca ha appoggiato la mazzetta di giornali sul tavolo, ha piegato il soprabito su una sedia. Eleganza classica. Camicia bianca, cravatta allegra, abito blu, tono di voce dalle inflessioni confidenziali. Lasciamo la politica fuori dal ristorante che ha scelto, Vicolo Colombina. «Sa cosa diceva mia madre? — chiede sedendosi. «Che per stare in compagnia un frate decise di prendere moglie...». Arriva il menu, ma l'ex sindaco preferisce i piatti «recitati» a voce. Qui la cucina è di terra: salumi, passatelli, tortini di verza, tagliatelle, filetti di manzo, coppone e dintorni. L'ordine è piuttosto veloce: sa esattamente cosa vuole, polpettone di antipasto e poi un filetto di manzo, cottura media, senza la salsa prevista. «Nella mia vita precedente ho fatto il macellaio e le posso dire che in Italia su 100 chili di carne il 50% viene dall'estero e del rimanente 50%, il 90% sono vitellini portati da fuori e allevati qui». Un attimo di pausa, la gentilezza nei nostri confronti di assaggiare il vino ordinato e aggiunge: «Sa, a quelli, e sono tanti, che mi dicono, la nostra carne? È macellata qui dietro al ristorante, sa cosa mi verrebbe da rispondere? Ma va...». Dopo una piccola lezione magistrale di macelleria sui vari tagli di carne, compreso l'oramai introvabile quinto quarto, ovvero i tagli — diciamo — di minor pregio, ma i più ricercati dai cultori della materia, Guazzaloca ci dice che secondo lui la carne migliore è quella proveniente dalla Bassa Baviera e dall'Argentina: «Ora in Italia c'è la moda la moda di griffare la carne. In troppi sostengono di vendere la Chianina. Però alla fine nessuno specifica se la bestia è femmina o meno, che è quello che conta, oltre all'età».

Dopo un piccolo assaggio di mortadella (lui con coltello e forchetta, noi arrotolandola su un grissino), arriva il polpettone con maionese. La mortadella, salume nostrano per eccellenza, ci fa tornare in mente il *Processo alla cucina bolognese* che



Guazzaloca organizzò a fine anni 80 in piazza Maggiore, con un pubblico di migliaia di persone. «Bei ricordi», sospira. «Per la pubblica accusa c'era Vittorio Sgarbi e per la difesa Giorgio Celli. Alla fine, la cucina fu assolta per insufficienza di prove». Il profumo del polpettone che sale dal piatto, lo distrae dai ricordi. «Se non l'ha mai assaggiato, lo ordini la prossima volta, perché è eccezionale». Non c'è fretta alcuna nella sua mangiata. «Vado spesso al ristorante da solo. Da soli si ha più tempo di fare attenzione a quello che si mangia. E poi a tavola mi piace parlare di cibo, mi piace inter-



Se le persone sapessero che in un ristorante si può anche prendere un solo piatto con un quartino di acqua senza doversi per questo sentire imbarazzati, sono convinto che i locali sarebbero molto più pieni

loquire con i gestori. Il servizio, a mio avviso, dovrebbe essere a metà strada fra l'eccesso di petulanza dei vecchi osti e la carenza di personalità di alcuni nuovi osti. E qui mi sento bene, anche perché in fondo sono uno stanziale. Mi piace il centro». E aggiunge regalando un sorriso: «Se devo andare in via San Felice, per me è come andare a Modena...».

A fine pranzo, la nostra impressione è che l'ex sindaco subisca passivamente con piacere il gusto di ciò che ha mangiato. In fondo, come sosteneva tanti anni fa oramai, Brillat Savarin, nel suo indimenticato

*Fisiologia del Gusto*, un buon pranzo soddisfa contemporaneamente i bisogni del corpo, dell'intelletto e dell'anima. Sulla crisi dei ristoranti, spesso con pochi coperti a ora di pranzo (anche se qualcuno ha detto che i ristoranti in Italia sono sempre pieni), Guazzaloca dice molto semplicemente: «Se le persone sapessero che in un locale si può anche prendere un solo piatto con un quartino di acqua senza doversi per questo sentire imbarazzati, sono convinto che i locali sarebbero molto più pieni». Nella sua semplicità, un pensiero illuminante.

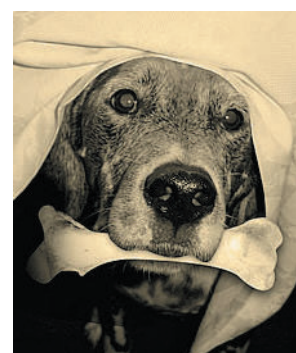
© RIPRODUZIONE RISERVATA

### Il ristorante

Se avessimo potuto seguire l'istinto (ma si sa, non sempre ci è permesso), a un certo punto della cena, diciamo pure a metà percorso, e forse anche prima, ci saremmo alzati, avremmo appoggiato il tovagliolo sul tavolo, fatto ancora (ovviamente) un sorso di Cerasuolo di Valentini 2009, e senza chiedere niente e a nessuno saremmo entrati in cucina per abbracciare lo chef. Sì, abbracciarlo e ringraziarlo, perché la cucina di Pier Giorgio Parini è semplicemente pindarica. Meravigliosa. Fresca. Piena di idee originali e piena di cuore. Nella nostra piccola personale classifica, nell'arco dell'ultimo anno (andiamo a mangiare al ristorante, per lavoro oltre che per piacere puro, almeno due volte alla settimana) la cena al Povero Diavolo ci ha fatto raggiungere vette di indescrivibile gioia, come solo Diverxo di Madrid, Il Canto di Siena e Francesca di Modena hanno saputo regalarci.

Domenica sera, apertura della locanda ore 20. Entriamo in un ambiente rurale-minimal-elegante, i piccoli quadri che percorrono le pareti sono diverse se-

## LA «TRIGLIA PERFETTA» E IL TRIONFO DELLA NATURA NELLA LOCANDA DOVE IL TEMPO È SOSPESO IN CIELO



### I piatti

La cucina del giovane Pier Giorgio Parini è molto semplicemente pindarica. Meravigliosa

rie di Marco Neri, dai toni cromatici morbidi, pastellati. C'è un camino acceso di fronte a noi. È metaforicamente abbracciato da quattro poltrone bianche che osservano in silenzio le fiamme e ascoltano lo scoppiettio della legna che arde. C'è aria, c'è spazio, fra i tavoli, c'è calore umano. La titolare sembra scivolata timidamente fuori dalle pagine di un romanzo ottocentesco con un garbo, una dolcezza antica, una modestia autentica. Tutto sembra lontano qui dentro. Il tempo è sospeso. E quando dei ristoratori riescono a fare sentire così i clienti, vuol dire che hanno vinto. Stravinto. Il titolare si muove lenta-

mente in sala con le mani dietro le schiena, passeggia avanti e indietro, controlla i tavoli, parla poco, rigira la legna nel camino, sembra sorridere sotto i baffi. Una coppia di tedeschi dietro di noi, un'altra poco più in là. I due ragazzi che lavorano in sala hanno gli occhi lucidi di entusiasmo.

Erano anni che non capitavamo da queste parti e dopo la cena di domenica, anche ora che stiamo scrivendo, non vediamo l'ora di tornarci. Perché? Perché la triglia al forno, brodo di triglia, maggiorana, rapa bianca e carota è stata, per noi s'intende, molto semplicemente «la triglia perfetta». Origa-

no, gemme di pino, giuggiole, dragoncello, cipresso: è il trionfo della natura nella cucina di Parini. La natura diventa arte. Avvicinare il naso nei piatti e respirarli è una folata di passato che si ripresenta e bussa alla memoria. Sapori e odori di un tempo antico ripensati per il presente. La tecnica qui serve non per virtuosismi fine a loro stessi, ma per innervare ulteriormente la materia prima nella sua essenza più pura. Spirituale. «La vera arte è sempre laddove non la si attende, laddove nessuno pensa a lei, né pronuncia il suo nome. L'arte detesta di essere riconosciuta e salutata con il suo nome», scriveva il celebre pittore e scultore francese Jean Dubuffet. E qui

davvero, se vogliamo (ebbene sì, lo vogliamo) definire arte la cucina, i piatti di Parini lo sono a tutti gli effetti. Inaspettati e sorprendenti. Esteticamente e (soprattutto) al palato. Pensiamo ai calamaretti ripieni, purea di bietola, limone sotto spirito; gnocchi di patate e rapa rossa, mazzancolle e dragoncello; zuppa di borlotti al plargonio, bottoni di casatella, ragù ai lumachini di mare. E poi ancora riso, miele, capperi e berberè; coniglio arrosto (carne

### La titolare

Sembra davvero scivolata timidamente fuori da un romanzo dell'800, con una dolcezza antica

s-t-r-a-o-r-d-i-n-a-r-i-a) con i frutti d'autunno. Alla fine esce lui, Parini. Timido, sguardo vivo, genuino. Ci dice solo che per lui la «cucina è come scrivere una lettera a un amico». Menu da 10 indimenticabili portate a 90 euro (vini esclusi).

Povero Diavolo. Ristorante e locanda, via Roma a Torriana (Rn), tel. 0541/675060, www.ristorantepoverodiavolo.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### Legenda



I nostri giudizi, basati a volte su più visite, vanno da 1 a 5 pentole