

Sopra le righe

11 Ottobre 2020

Si mangia ogni giorno (non per tutti) e qualcuno meglio degli altri

Le stelle Michelin in un secolo di storia



11 Ottobre 2020 E' bene parlare di un settore del sapere quando la conoscenza è non solo intellettuale, basata su chi ha già scritto e sistematizzato i concetti, ma soprattutto se deriva anche da una pratica empirica guardando in faccia 'prodotti e produttori': in questo caso ristoranti e chef.

Ecco, Maurizio Campiverdi da quando è nato ha girato il mondo per lavoro (prima del padre e con il padre e poi suo) trattando riso, uno dei cibi più diffusi del pianeta, e così si frequentavano alberghi e ristoranti di qualità. Parliamo del secondo dopoguerra, quando la ristorazione era ancora di tipo classico, prima di incontrare la 'nouvelle cuisine' e la Michelin della Francia dettava legge mentre nascevano le altre prime 'guide rosse' dei paesi europei vicini.

Sì, proprio così, i due Campiverdi hanno assaggiato in anteprima le tre stelle del mondo, facendo da apripista alla Michelin... Anche oggi è successo che le stelle piovevano dopo una nostra visita... pura coincidenza?

Per questo forse, e per innata modestia, Maurizio editava i primi suoi libri 'in proprio' per regalarli agli amici con lo pseudonimo europeo (Maurice in francese e Greenfields inglese uniti da un Von tedesco, lingue peraltro che il vero Maurizio parla perfettamente).

Questa quarta (e ultima?) edizione delle 'Tre stelle Michelin' è stata edita da una vera casa editrice e quindi si trova 'in commercio' ed è diventata una vera e propria enciclopedia dell'alta ristorazione mondiale.

Essere il numero uno non significa fermarsi, anzi. Tutti i numeri uno nel mondo sono tali, perché fanno della ricerca continua la propria ragion d'essere anche se, in questo caso, l'esperienza, per quanto piacevole, è impegnativa richiedendo tours spesso defaticanti aumentando a dismisura il numero di 'stelle' nel mondo.

Insomma, Messner è stato il numero uno scalando gli ottomila del mondo tutti d'un fiato. Ma nuovi ottomila non ce ne saranno per milioni di anni, le stelle invece spuntano come funghi e sono 'milioni di milioni'.

Ma per ora fermiamoci qui. Maurizio racconta una storia che nasce nel 1933 con i primi ristoranti tristellati... e finirà quando lui lo vorrà. L'importante è sottolineare che per parlarne occorre averli visitati tutti, farsi un'esperienza che per ora nessuno crediamo abbia ancora fatto. Non solo, ma come collezionista di menù iniziando appunto a raccogliere le 'carte' dei ristoranti che frequentava (anche in

questo caso è il n.1 al mondo con una raccolta di quasi 100.000 esemplari e non per niente è presidente dell'Associazione Internazionale Menù storici') è in grado di ricostruire pranzi storici di tutto il mondo.

Qual è il gourmet che è in grado di conoscere fino in fondo le cucine di avanguardia di tutto il mondo, sia assaggiandone la loro cultura nei piatti che analizzando migliaia di menù, di veri pranzi? Chi ha scritto di cucina fino ad ora si basava su ricettari più che su pranzi. La storia della cucina può ricominciare sulla base di esperienze reali?

Questo è Maurizio, compagno di scorribande culturali (cucina, ma non solo) e di ricerche dei più bei menù del mondo. Viaggiare, sì, viaggiare vuol dire conoscere un paese, capirne la cultura gastronomica e quella dell'abitare, delle architetture che si fondono nel paesaggio, nell'urbanistica e nel selvatico, nei vigneti pettinati e oggi nelle cantine degli archistar...

Non aver paura del mondo, essere ben piantati per terra, ma aperti all'innovazione e, soprattutto, come ci insegna da sempre Massimo Montanari, capire che le identità sono sempre provvisorie e frutto di interscambi di diverse culture. Quindi, identità e innovazione non sempre confliggono. A tavola il ricordo è essenziale, come il suo stravolgimento in uno stupore del mai visto. Questo ci insegna Maurizio.

E ricordiamo che il nostro altro numero uno, Massimo Bottura, è nato girando il mondo con suo padre, 'visitando' i grandi ristoranti vendendo petrolio e non riso. Per questo forse si è messo in cucina, mentre Maurizio le frequenta.

Franco Chiarini

Maurice von Greenfields (alias Maurizio Campiverdi da Bologna), *Tre Stelle Michelin*, Imola, ed. Maretti, 2020, 30 euro □

© copyright la Cronaca di Ravenna