MD

la Repubblica

MD

Fondatore *Eugenio Scalfari*

Direttore *Maurizio Molinari*

Anno 46 - N° 95

Giovedì 22 aprile 2021

Oggi con *I piaceri del Gusto*

In Italia € 2,00

Dra

Il coprifuoco r
Ira del prem

Recovery

Il retr

Così M
sconfessa

di Tomma

I gesti. I silenzi i
parole di ghiac
Consiglio dei mini
chiude la prima ve
del governo bocci
della Lega con po
risentite: «È un pr

I servizi *da p*

Il pu

I fuochi
e il ruolo

di Stefa

Quello che si
nel governo
coprifuoco non è
ma certo è uno s
il primo dissapor
portato all'esterr
a segnalare che s
dell'emergenza i
spento. Il tema d
alle 22 è insieme
e politico, per cu
rinuncia a marca

Ritorno

Il posto
dei ra

di Viola

Vogliono torn
perché da ca
la stessa cosa. Vo
in classe perché
nel mondo. Vogli
in classe perché
promesso, e i rag
promesse degli a
credito. Non rico
quante volte è st
campanella del r

Sede: 00147 Roma, via Cristof
Tel. 06/49821, Fax 06/498229
Post., Art. 1, Legge 46/04 del 2

I piaceri del
Gusto

ANNO 1 N°1 | 22 APRILE 2021

IL SAPORE DEL FUTURO

RI PAR TIA MO

Mangiare, bere, viaggiare

l'importanza di ritornare alla normalità

passa anche dalla tavola

illustrazioni di
RICCARDO GUASCO

Con le ricette per la rinascita di

MARILISA ALLEGRINI
MAX E RAF ALAJMO
ALESSANDRO BORGHESE
MASSIMO BOTTURA
ROBERTA CERETTO
ALAIN DUCASSE
LAMBERTO FRESCOBALDI
MASSIMO GARAVAGLIA
GIANNOLA NONINO
CARLO PETRINI
RENÉ REDZEPI
ANA ROŠ

€0,50* IN ITALIA

GEDI GRUPPO EDITORIALE

I Piaceri del Gusto Trimestrale. *Solo giovedì 22/04/2021 in abbinamento obbligatorio a la Repubblica e a La Stampa a € 0,50 + il prezzo del quotidiano scelto. Da venerdì 23/04/2021 a € 1,00 + il prezzo del quotidiano scelto. Sped. Abbon. Post. – articolo 1 Legge 46/04 DEL 27/02/2004 – Roma

12 RICETTE PER IL GUSTO DEL FUTURO

I cuochi Alajmo, Borghese, Bottura, Ducasse, Redzepi, Roš; i produttori di vino Allegrini, Ceretto, Frescobaldi; la signora della grappa Nonino, il guru Petrini, il ministro Garavaglia hanno condiviso con noi la loro visione *illustrazioni di* RICCARDO GUASCO

MASSIMO BOTTURA

LA RIVOLUZIONE SIAMO NOI

CULTURA E COSCIENZA Quando le cose che erano a portata di mano si allontanano, non bisogna lasciarle scappare. Bisogna correre verso di loro per raggiungerle, per non farsele di nuovo sfuggire. Questa sarà la rivoluzione e noi la metteremo in atto. Così il futuro non sarà un azzardo, saremo noi i protagonisti. Occorre rialzarsi facendo forza sulla cultura, sulla conoscenza, sul senso di responsabilità. Facendo tesoro della nostra esperienza, antica, recente, comunque sempre in divenire. Diventerà la nostra bussola per orientarci, il nostro cannocchiale per vedere lontano, il nostro utensile per lavorare. Io in qualità di chef e di uomo voglio essere parte della rivoluzione, della rinascita di un pianeta, di un Paese, di un settore, di una storia. Il sogno non me lo farò portare via. Abbiamo l'occasione di uscire da questo periodo ancora più forti, più determinati, più consapevoli. In questo modo saremo sulla strada del nuovo Rinascimento.

GIANNOLA NONINO

I GIOVANI E IL DIALOGO

ABBRACCIARSI PRESTO La crisi terribile che stiamo vivendo potrebbe diventare, se le risorse saranno ben gestite e distribuite, l'opportunità di un nuovo inizio che avrà il focus nell'uomo, nei suoi valori, nella vita sostenibile. I miei genitori mi hanno insegnato la passione, la determinazione, il sacrificio: così con la mia famiglia, Benito, Cristina, Antonella, Elisabetta e ora con Francesca, sesta generazione, abbiamo rivoluzionato il mondo della distillazione. Con orgoglio siamo impegnati per territorio, cultura e sociale. Crediamo nel dialogo coi clienti, che nel periodo di lockdown è stato mantenuto vivo attraverso l'on line, con la promessa di ritrovarci "in presenza" appena possibile. Ora ci aspettiamo che istituzioni e politica facciano la loro parte iniziando dalle categorie più sacrificate del nostro comparto quali bar, ristoranti e ospitalità, insostituibili per l'esperienza dell'Italian life style. Un pensiero doveroso va alle nuove generazioni, sono loro la speranza per la rinascita.

MASSIMO GARAVAGLIA

IL SAPORE DELLA RINASCITA

IL PROFUMO DEI TERRITORI La pandemia ha avuto sull'economia e sulla società l'effetto della safety car nelle gare di Formula 1. Ci ha tutti appiattiti. Ora, però, vediamo che quella macchina sta per lasciare la pista. Si sta avvicinando il momento di spingere. Di ricordarci che il rosso è il colore dei peperoni ed il giallo dei limoni. Credo che questa nuova iniziativa editoriale del gruppo Gedi possa diventare un colpo di acceleratore. Soprattutto di speranze. Di voglia di tornare a vivere momenti piacevoli: a tavola, con gli amici, su un sentiero. Il turismo sarà il primo settore che "partirà", complice l'effetto stagionale. E l'enogastronomia è una componente importante dell'offerta turistica nazionale. La scoperta dei piccoli borghi è sempre associata ai profumi che ci restano dentro. Profumi di pane sfornato, di ortaggi, di vino. Gusti. Gusti di vacanza. Gusti di rinascita.

ALESSANDRO BORGHESE

LA NORMALITÀ DELLA FIDUCIA

LA RESPONSABILITÀ Stiamo vivendo giorni che ci portano verso una nuova epoca. Siamo davanti a un profondo cambiamento c'è il desiderio e la forza di migliorare per ricominciare e ridare fiducia a un segmento fondamentale dell'economia italiana. La cucina per gli italiani è stata e rimarrà identità, cultura e condivisione. Non a caso, in questi lockdown, si sono venduti più quintali di lievito. Il nostro settore ha bisogno di un'organizzazione importante e significativa, dobbiamo restare uniti e pensare a una associazione unica e importante, con a capo professionisti del settore, capaci di aiutare il governo, con soluzioni chiare e risposte concrete. Sono ottimista: ci sarà una grande ripresa, la ripartenza sarà una vera e propria rinascita per tutti i ristoratori. Gli italiani vogliono tornare a sedersi insieme e farsi coccolare dall'arte del nostro mestiere. Siamo bravi anche in questo, nel ridare slancio e progresso a questa nuova normalità.

MARILISA ALLEGRINI

ELIMINARE I PERSONALISMI

LEGARE TURISMO E TERRITORIO Due saranno le principali sfide da affrontare nel post pandemia. La prima: soddisfare le esigenze crescenti dei consumatori sempre più orientate alla sostenibilità. Tale richiesta non ci trova impreparati perché una buona parte di chi opera nel mondo dell'agricoltura ha già sviluppato questa sensibilità verso l'ambiente e verso le persone. La seconda sarà la capacità di unire differenti sistemi di aggregazioni. Le eccellenze del food, dei prodotti agricoli, del vino dovranno riuscire ad integrare la promozione legando i valori alla territorialità. Dovremo essere in grado di favorire una forte sinergia tra la valorizzazione culturale e turistica e i prodotti del territorio. Dovremo incuriosire il visitatore con la proposta di luoghi di interesse autentici, non scontati. Dovranno nascere tanti progetti territoriali che se ben gestiti, mettendo da parte i personalismi, genereranno importanti ricadute economiche.

LAMBERTO FRESCOBALDI

DALLA PANDEMIA USCIREMO DIVERSI

VEDIAMO LA LUCE Il Fondo Monetario Internazionale ci dice che la ripresa è già in atto in Usa e Cina e ne vedremo i risultati nel 2021, e a seguire arriverà il segno positivo anche all'economia d'Europa, tutto sarà legato alla nostra velocità ed efficacia della campagna vaccinale. Confidiamo di vedere i primi risvegli già in giugno. Dalla pandemia usciremo diversi, le piccole e medie imprese faranno fatica a ripartire e avranno bisogno d'aiuto per i prossimi 24 mesi, sono loro il vero motore e sono parte del nostro tessuto sociale, sono la nostra storia, una ricchezza culturale che non possiamo permetterci di perdere e su cui dobbiamo investire. Noi vediamo per la fine dell'anno segnali di ripresa, fondamentale dare sostegno ai clienti. Il turismo sarà una fonte importante per la ripartenza e dobbiamo farci trovare pronti ad accogliere chi sceglierà l'Italia come meta, anche con l'agriturismo. Il mondo ripartirà velocemente e a noi piace vedere la luce in fondo al tunnel.

ANA ROŠ

SAREMO PIÙ BRAVI CHE MAI

LA SCOMMESSA Nel momento in cui scrivo queste parole, il mio ristorante Hiša Franko è chiuso da 6 mesi, durante i quali non ha mai potuto riaprire. Alla fase di rabbia è seguita la tristezza, e poi l'apatia. L'aiuto dello Stato è praticamente nullo, non è stata mostrata la stessa comprensione che si è vista in Germania o in Austria. Il 20% circa dei ristoranti non riaprirà mai più. Io ho rispettato la parola data: ho mantenuto tutta la squadra e creato nuovi posti di lavoro, dedicando questo periodo mortificante alla crescita professionale e alla ricerca. Stiamo aiutando i contadini a sopravvivere tramite l'industrializzazione della loro linea di prodotti, che sono tracciabili e sostenibili al 100%, ma soprattutto stiamo mettendo in piedi una nuova struttura del ristorante, con grande attenzione anche al bar, ai drink e alle fermentazioni analcoliche. Quando finalmente potremo riaprire vorremo essere più belli e bravi che mai.

CARLO PETRINI

PICCOLE IMPRESE IL VERO MOTORE

UNITÀ DI INTENTI L'incertezza che la pandemia ha generato sulle nostre vite ha avuto un effetto amplificato sugli operatori della ristorazione e in generale e dell'ospitalità. Ecco che il fiore all'occhiello del nostro Belpaese, tutto l'indotto gastronomico e turistico, merita di ripartire al meglio possibile. Per farlo però, è necessario che vengano cambiate quelle dinamiche che ormai da tempo governavano l'economia del settore. L'imperativo dovrà essere l'unità di intenti in tutta la filiera, con particolare attenzione a tradizione ed ecosostenibilità. Non è più possibile immaginare una ristorazione estranea al territorio, incapace di instaurare un dialogo costante con i fornitori e disinteressata a come quest'ultimi ottengono le materie prime. Solo facendo squadra tra tutti gli attori della filiera e innescando il potente motore delle piccole economie locali, si potrà tornare ad apprezzare uno dei patrimoni enogastronomici più variegati al mondo.

ALAIN DUCASSE

LA LEZIONE DA IMPARARE

NELLE NOSTRE MANI Quale sarà il futuro della ristorazione? A deciderlo sarà ciò che faremo tutti insieme, cuochi, produttori e consumatori. Si può immaginare che molti torneranno alle vecchie abitudini, come se la pandemia non ci fosse stata. E' lo scenario pessimista. Ma il lockdown e le chiusure ci hanno costretto a riflettere sul rapporto con i clienti. I produttori, ad esempio, hanno iniziato a vendere direttamente ai consumatori e i ristoratori hanno sviluppato nuovi canali commerciali come l'asporto o la consegna. Se c'è una lezione che dobbiamo trarre da questo tormentato periodo è quella sul nostro rapporto con la natura. Cambiare le abitudini alimentari, scegliere prodotti locali e di stagione, privilegiare verdura, cereali e frutta non è un capriccio, né un moda, per noi sazi consumatori occidentali. Al contrario è una necessità. È la strada che ci si apre davanti perché questa storia dolorosa possa alla fine avere una conclusione positiva.

ROBERTA CERETTO

LA LIBERTÀ NECESSARIA

VOGLIA DI LEGGEREZZA C'è bisogno di libertà per ripartire, anche se questa parola oggi pare un miraggio. Una parola sola, un desiderio che si può declinare in una infinità di modi, ma potente. Libertà, responsabilità e rispetto, che spesso abbiamo posto in secondo piano. Penso che sia ciò che ora tutti ci meritiamo dopo questi lunghi mesi dove abbiamo cessato ogni rapporto sociale e ridisegnato le quotidianità. Come azienda agricola per noi poco in realtà è cambiato nella gestione della campagna, che non poteva fermarsi, ma come ristoratori invece siamo stati fortemente toccati. I fuochi di Piazza Duomo e La Piola da mesi sono spenti e i ragazzi sono a casa. Cosa ci sarà nel nostro futuro? Più impegno e rispetto. Ci sarà la voglia di ricominciare, forte e pulsante, ci sarà più attenzione a terra, vigne, cucina, aria, acqua, salute, culture che per troppi mesi ci sono state negate. Ci sarà di nuovo leggerezza. Finalmente.

MAX E RAF ALAJMO

IL VALORE DELL'ISTANTE

RECUPERARE IL SORRISO Masticheremo più lentamente? Saremo in grado di zittire il telefono e guardare negli occhi il nostro interlocutore? Smetteremo di fotografare e analizzare con fredda distanza le pietanze, consapevoli che non è necessario alimentare il nostro ego bensì il nostro senso di gratitudine? Saremo in grado di cogliere il valore dell'istante senza rimandarlo a memorie future? Queste e molte altre domande sono alla base di un'analisi che riguarda le nuove priorità dell'uomo, che in breve tempo dovrà recuperare sensorialità, socialità e sorriso. La ristorazione dovrà considerare tutto ciò, abolendo obblighi, menù imposti, giochi pirotecnici senza senso e inutili recitazioni, dando largo respiro alla naturalità, al rispetto, alla trasparenza, alla spontaneità e all'ironia. Non dovrà infine dimenticare le nuove generazioni: a loro va data l'opportunità di costruire una nuova memoria con basi fertili per un'evoluzione necessaria.

RENÉ REDŽEPI

È IL MOMENTO DI RINGRAZIARE

DEDICATO AGLI "EROI NORMALI" Il Noma offrirà una cena a 175 "eroi della pandemia" che vivono in Danimarca e nel resto del mondo, persone che con il loro impegno hanno fatto la differenza nelle loro comunità durante questa crisi. Abbiamo creato questa iniziativa per celebrare la fine di un periodo molto difficile. Ci sarebbe sembrato sbagliato riaprire dopo così tanto tempo senza ringraziare le persone che hanno fatto uno sforzo speciale durante lo scorso anno, che è stato davvero complicato. È un'iniziativa che ci dà l'energia giusta per dare il via alla riapertura del ristorante, per inaugurare la nostra stagione celebrando tutti coloro che sono riusciti a innescare un cambiamento positivo nella vita degli altri durante il 2020. Dare il via alla stagione in questo modo e avere questo tipo di energia qui al ristorante per noi è davvero una cosa unica e importante. È così che ci piace ripartire dopo la pandemia.