L'intervista VALERIO M. VISINTIN

Il critico mascherato: poco lago nei menù

Critico VISINTIN E IL SUO LIBRO

Ristoratori comaschi, preparatevi, perché ai vostri tavoli potrebbe sedersi il più temuto dei critici enogastronomici. Ebbene sì, Valerio Massimo Visintin del "Corriere della Sera" è a Parolario (Villa del Grumello, ore 19), per presentare il suo "Osti sull'orlo di una crisi di nervi" (Terre di mezzo), sul peggio della ristorazione-spettacolo. Con lui anche con Roberta Schira, Francesca D'Agnano e Aldo Palaoro. Ne ha per tutti, Visintin, dagli chef alle blogger con tacco 12. Può dire quello che vuole perché, oltre ad essere competente, è un mistero per tutti, compresi i suoi fan. In pubblico si presenta, infatti, con cappellaccio e maschera nera.

Visintin, ma chi è questo Zorro della cucina? Perché si maschera?

Se mi mostro in pubblico una volta, con i social network sempre in azione, divento immediatamente un volto conosciuto. Anni fa andavo alle presentazioni a volto scoperto, perché avevo la certezza che i cuochi non sarebbero mai venuti a sentirmi parlare dei miei libri e che nessuno mi avrebbe fotografato. Adesso che la cucina fa così spettacolo, meglio evitare...

Teme che la sua autonomia critica possa venire limitata?

Diciamo che, visitando 200 ristoranti l'anno, rischierei di lavorare con un distacco molto minore.

E quando deve prenotare?

Non do mai il nome vero, sempre uno falso. Curiosamente, solo una volta mi è capitato di essere "smascherato". Da una cameriera, oltretutto, che aveva iniziato a lavorare come giornalista e mi aveva conosciuto...

Dal suo libro si ha la sensazione che dietro super ristoranti, nuova cucina, chef stellari e blogger si nasconda una colossale pagliacciata...

Quello che emerge, e io ho voluto portare al pubblico, è il lato spettacolare e modaiolo, della gastronomia e della ristorazione. Spessissimo la dimensione culturale della cucina è completamente azzerata. Anche l'aspetto del gusto. Il cuoco famoso viene santificato anche se il suo piatto non è riuscito. Morale: diventa più importante chi esegue la ricetta del piatto in sé.

Ne ha anche per i critici, i suoi colleghi...

Non intendo generalizzare. Ma noto che molti colleghi, anziché esercitare la critica, diventano fan del tal cuoco, dei "groupies".

Ha già assaggiato i piatti comaschi?

Dovendo venire a Como, ho iniziato a individuare i ristoranti sulle guide.

Che idea s'è fatto?

Mi ha stupito che nei menù ci fosse poca Como e tante cose generaliste, anche un po' banali. Uno si aspetta di trovare anzitutto il pesce del lago, invece ci si imbatte in piatti antichi o invecchiati. Non so dove ho visto il baccalà! Non ne posso più.

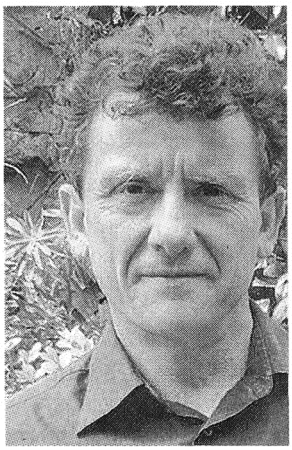
■ **Vera Fisogni**

ellecistudio ï como www.ellecistudio.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile. Il logo della testata e il contenuto dell'articolo appartengono ai legittimi proprietari

L'intervista MARCO MARTELLA

«Oltre il giardino sboccia il pensiero»



Vincitore di premi letterari in Francia, dove vive e lavora, Marco Martella è lo storico dei giardini che ha fondato la rivista "Jardins". A Parolario si presenta come curatore di "E il giardino creò l'uomo" (Ponte alle Grazie), versione italiana di "The lost garden" di Jorn de Précy. (1812). A Villa del Grumello si confronta, oggi alle 18, con Emanuela Rosa-Clot, direttrice di "Gardenia", "Bell'Italia" e "Bell'Europa", in un incontro promosso da Orticolario.

Passeggiare in un giardino è un po' come fare filosofia...

Il giardino ha sempre avuto una dimensione filosofica. Pensiamo solo al Rinascimento, alla dimensione esistenziale ad esso correlata. C'è molto di simbolico, tra piante e fiori: una conoscenza certamente da recuperare. In Italia ricordo gli studi di Rosario Assunto, il quale afferma che il «giardino è un paesaggio assoluto».

Quale messaggio trasmette ancora il libro di Jorn de Précy?

Quello di uno spazio che è luogo di incontro tra luogo e natura, ma soprattutto dell'uomo con se stesso. Ho trovato molto adatto il titolo italiano "E il giardino creò l'uomo".

Como è celebre per i suoi giardini: ma di natura resta poco. Sono tutta "cultura", addomesticamento...

Questo è proprio il tratto paradossale di ogni giardino. Le piante si sottomettono a un progetto dell'uomo. Tuttavia, anche nelle forme più complesse di giardinaggio, il giardiniere non può fare e non ottiene nulla se non segue la natura. Occorre che vi sia uno scambio, un dialogo. Se questo viene fatto, l'uomo giardiniere ritrova anche una dimensione del proprio essere che andrebbe smarrita. In altre parole, il giardiniere sa che se non segue la natura, il giardino non funziona: non sarà mai luogo in cui si sta bene.

Quale sfida ci pone un giardino?

Nella cultura occidentale, ci sollecita a rivedere la posizione che mette l'uomo al centro, al vertice di una scala gerarchica. Ciò che è vivo, invece, è parte di un ecosistema. Non c'è gerarchia, ma interazione.

Questo lo si nota nei giardini orientali

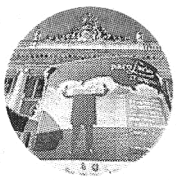
Benché molto complessi e artificiali, essi collocano la natura al centro di tutto. Oggi, comunque, assistiamo alla trasformazione del giardinaggio verso forme più naturali

■ **V. Fis.**

ellecistudio i como www.ellecistudio.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile. Il logo della testata e il contenuto dell'articolo appartengono ai legittimi proprietari

13



Il numero di edizioni di Parolario

La manifestazione culturale che ruota attorno all'universo-libro è nata nel 2001. Dopo dieci anni in piazza Cavour, vicino alla Fiera del libro, dal 2011 gli appuntamenti si sono trasferiti a Villa Olmo e in altre importanti sedi cittadine (Villa del Grumello, Villa Sucota, Broletto, Biblioteca) e non (Villa Carlotta di Tremezzo).

ellecistudio ï como www.ellecistudio.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile. Il logo della testata e il contenuto dell'articolo appartengono ai legittimi proprietari