

Si può mangiare da dieci e lode anche con dieci euro, in un bel locale del centro storico di

una città italiana? Ed esiste un ristorante che, a fine giornata, avrà consumato in cucina oltre il 95 per cento degli ingredienti acquistati al mattino?

Tre anni fa capitammo a Piacenza, ci fu detto di Hansel, 32 anni, che nel regno dei tortelli e pisarèi e fasò aveva messo su un ristorante, nel cuore della città a due passi dall'ospedale Civile e dal centro storico. Si chiama **Food arte da mangiare**, e racconta piatti di pesce, crudo e cotto nella città della coppa, e tante altre ghiotte meraviglie che non hanno un'acca della grammatica culinaria piacentina (grande cucina, peraltro).

Lo assumemmo - nell'ebook **Il manifesto qubista** (pag. 30) - come uno degli emblemi di una società possibile, all'insegna della sobrietà e dell'avversione agli sprechi, e di uno stile di vita improntato a qualità, sostenibilità e non al consumo senza limiti. Ci siamo tornati, nei giorni scorsi: Food è un ottimo posto, è stato rinnovato, ma conserva splendidamente il suo carattere di ristorante esemplare.

Nel proliferare di nuovi luoghi del cibo, in Italia, la parte del leone la fa oggi la cucina innovativa e creativa, in locali dall'arredo minimalista, con il rischio di omologare il gusto dappertutto e di annientare le meravigliose caratteristiche della cucina territoriale italiana.

Vero, ma non del tutto. Oggi c'è semplicemente una varietà d'offerta che un tempo, quando s'andava molto meno al ristorante, non c'era ed era impensabile. E che male c'è se la nuova leva di cuochi e di ristoratori propone qualcosa di diverso dalla tradizione e s'aggiunge alla tradizione? "Io - replica Hansel - adoro la cucina piacentina, ma che senso avrebbe avuto aprire l'ennesimo ristorante tipico?"

Il "fenomeno Hansel" è interessante non tanto e non solo perché propone una cucina innovativa in una città particolarmente gelosa delle sue solide tradizioni culinarie, una città giustamente conservatrice, ma perché la rende davvero accessibile a tutte le tasche, fino a essere competitiva con le stesse pizzerie.

La politica dei prezzi bassi per una qualità alta è innanzitutto l'esito di una ponderata gestione e organizzazione degli acquisti. Tutto quello che è acquistato al mattino (da Hansel) è utilizzato in cucina. Alla fine non resta niente. Nessun resto da utilizzare e riciclare l'indomani e anche il

dopodomani. Il giorno dopo, dunque, s'inizia completamente daccapo, di nuovo al mercato. Tutto fresco.

La ragione è molto semplice: a Food non c'è il menu à la carte, dietro la cui composizione, in qualsiasi ristorante, c'è l'acquisto di una grande varietà e quantità di ingredienti, sovente destinati a non essere consumati, ad avanzare e a finire in frigo o sotto vuoto, chissà per quanti giorni.

“Dove si mangia à la carte, può capitare che il pesce, dice Hansel, se non è consumato nel giorno del suo acquisto, va nel frigo per essere riproposto ai tavoli il giorno dopo. E se neppure il giorno dopo finirà nel piatto del cliente? Vorrà dire che il terzo o quarto giorno diventerà la base della salsa per i paccheri allo scoglio”. In quanti ristoranti accade?

Hansel è poco più che trentenne, ma lavora da più di quindici anni, esperienze “stellari” a Davos, Cernobbio, Cortina, San Vito e tre volte nel team Casa Azzurri, calcio e olimpiadi. Avrebbe potuto fare lo chef di uno di quei ristoranti con una ventina di coperti e prezzi che è meglio non dire.

Ha scelto un'altra strada, che fa tesoro della grande esperienza acquisita, ma è diretta verso una clientela più varia e più giovane. Una situazione più divertente, più gaia, direbbe lui pensando alla bimba bellissima di due anni, Gaia, che ha con Stella.

La destrezza del cuoco di razza la vedi quando sfiletta branzini e orate. Sfiletta qualcosa come una tonnellata di pesce al mese. Ha una velocità da Guinness. Riesce a sfilettare una cassa di sei chili di branzini in quattro minuti. Un tonno di quaranta chili in 25 minuti.



Ovviamente è l'acquisto mirato dei prodotti a consentire il maggiore abbattimento dei costi per l'esercente e dunque del conto finale per il cliente. “Evito lo spreco perché odio lo spreco”, dice il cuoco che propone al cliente freschezza assoluta, qualità delle materie prime e cucina d'alto livello in cambio di una parziale rinuncia da parte del cliente alla scelta.

Non una scelta snob o eccentrica. Qualità, cura, passione. E dunque odio per le cozze, onnipresenti in tutti i ristoranti e trattorie. “A parte dove sono allevate, ma sai quanto li paghi al chilo? 1,10 euro. E sai quanto fai pagare un piatto di sauté a un cliente? Nove euro. Una rapina a mano armata”.

“La nostra spesa - proclamo il sito di Food - si basa su ciò che di più fresco il mercato ci offre, permettendoci di elaborare per voi piatti genuini e gustosi ogni giorno diversi”.

Food è aperto tutti i giorni, a pranzo con proposte a partire da dieci euro (insalatina come starter, focaccia, un bel bicchiere di buon vino, un primo gustoso, dolce fatto in casa e caffè. A pranzo pasta (“se no m'ammazzano”), a cena no, che riempie e pesa.

Ovvio, non tutti stanno al gioco. Una cliente si lamenta quando il cameriere, a cena, propone uno

dei piatti “a sorpresa” chiedendo semplicemente se lo vuole di carne, pesce o vegetariano. “Se pago – sbotterà su Tripadvisor – voglio sapere almeno per cosa pago”.

“Il cliente ha sempre ragione?” si chiede con il suo largo sorriso Hansel. “Ni”. E giù qualche aneddoto. Come quello sul collega astioso che schernisce ad alta voce l’olio d’oliva pugliese di cui va fiero Hansel, il Muraglia di Andria, lattine messe in mostra in diverse parti del locale. “È bello strong, intenso, floreale”, ribatte Hansel. E invita il collega maleducato ad alzare immediatamente i tacchi e a lasciare il tavolo. Stesso trattamento al cliente che, dopo aver mangiato un branzino, ne ordina un altro. “È per il mio cane”, dice. “Si accomodi immediatamente fuori”, gli intima Hansel.

Rari episodi, in un locale simpatico, aria amichevole, tanti giovani, tanti habitués che conoscono le regole e il gioco. Ed è un gioco divertente e appetitoso.

(guido moltedo)