

PAOLO BIANCHI

## LANGONE, INVITO A CENA CON DELITTO (DI LESA VIPPERIA)

**L**ieti eventi nel mondo degli estensori di guide turistico-gastronomiche. È in uscita (prevista per il 31 agosto da Mondadori), il libro di Camillo Langone. Intitolato *Maccheronica*, su spunto di Teofilo Folengo, è in realtà un'ampia raccolta degli articoli usciti nella rubrica omonima del quotidiano *Il Foglio*. Una rubrica che ha procurato a Langone una certa notorietà - è stato persino fondato un fan club - e qualche onorevole grattacapo con ristoratori non del tutto propensi a lasciarsi criticare e tantomeno stroncare.

Quella del giornalista-scrittore di Potenza, trapiantato a Parma (città dove, a suo dire, si mangia maluccio) si presenta sin dalle note di copertina

come una «guida reazionaria». Nel senso che reagisce «a una critica enogastronomica troppo seria e troppo tecnica, che valuta i vini in base al ph ed elogia i cuochi se mandano in tavola piatti glaciali, perfettamente eseguiti ma senza passato né futuro, senza luogo e senza anima (mentre il genius, per definizione, è loci)».

Possiamo aggiungere che la combriccola dei critici gastronomici è sì seria, ma talvolta poco seria, fatta com'è di recensori vanesi e ciccioni, che amano mettersi le foto sui gior-

nali e andare in tv, consapevoli che saranno poi riconosciuti, ossequiati e omaggiati nel corso di un lavoro che andrebbe invece eseguito nella più cauta discrezione. Codesti recensori panzoni non fanno inoltre che difendere il proprio orticello critico, giudicano cosa è bene e cosa è male in base a criteri tanto astratti quanto flessibili a seconda del trattamento di favore che ricevono e del grado di genuflessione nei loro confronti del gestore-riconoscente.

Langone è riconoscibile invece soltanto per la prosa acuta e brillante, per una competenza non sfoggiata e per il fatto che pranzi e cene se li paga di tasca propria. In più, poiché detesta pranzare solo, li offre anche ai commensali, preferibilmente di sesso femminile. La papilla gustativa langoniana è più sensibile di un contatore geiger alla bellezza anche ambientale. Il suo spirito d'osservazione non si limita alla regione orale, ma comprende tutti i sensi. Perciò le schede di

Langone invitano a distinguere tra cornice e contenuto. A non cascare nella trappola pubblicitaria dei locali vippioli (va ricordata una sua controversia con il ristorante romano «Il Bolognese», tempio della mondanità ma forse non del rapporto qualità/prezzo).

Dice inoltre l'autore: «Non mi importa che lo chef in cucina sia un dio se poi in sala spadroneggiano i diavoli sotto forma di camerieri scortesi, sommelier presuntuosi, luci abbaglianti, sedie scom-

dissime, folate di aria condizionata che ti segano il coppino. Cerco la corrispondenza tra il nome e la cosa, il prezzo e il valore, l'intenzione e il risultato: preferisco un'onesta trattoria che fa bene i due soliti piatti al ristorante furbo che ne fa male venti, pseudo-innovativi». Il volume offre così alcune scoperte, come il ristorante Santa Lucia di Roma, incredibilmente non segnalato in nessuna guida del circuito ufficiale, senza omettere le principali tappe obbligatorie, come il Fonti del Cli-

tumno a Campello (Pg).

Una guida così atipica, senza prezzi e senza voti (concetti troppo volatili e relativi), non rinuncia a essere funzionale. L'autore si è imposto di segnalare ogni volta qualche dettaglio rivelatore: i grissini confezionati, il menù lardellato di errori d'ortografia, i piatti quadrati alla penultima moda, il pane di plastica, il vino bianco caldo, il vino rosso ghiacciato, il sottofondo musicale di Eros Ramazzotti o Gigi D'Alessio, insomma una delle mille deprimenti cialtronaggini collezionabili perfino in ristoranti di gran nome». Il che, dal punto di vista di noi consumatori, in questi tempi di marchette gastrotelevive e non solo, è tutt'altro che da sottovalutare.

[www.pbianchi.it](http://www.pbianchi.it)