



Vivere a contatto con la natura negli scatti del fotografo Raymond Meier. A destra: cucina futurista. Sotto: un cuoco al pc



PASSIONE CIBO

A FUOCO S

Sui blog. Nei forum. Tra i siti. Esplode su Internet la mania di parlare di cibo. Mentre dal Web emergono storie e volti "L'espresso" lancia on line Food&Wine

DI ROBERTA CORRADIN
E SABINA MINARDI

Quelli che quando apre un nuovo ristorante lo sapevano già prima che lo chef comprasse le mura. Quelli che siccome nessuno scriveva di cucina come volevano loro si sono inventati un giornale, una casa editrice, un blog, un sito. Quelli che hanno cominciato per caso e sono diventati blogger a tempo pieno. Agitatori dei forum dedicati al food, pronti a lanciare in rete una provocazione dopo l'altra.

"Porn kitchen" ha battezzato con folgorante sintesi "The New Yorker" questa attrazione per la tavola, che agita gli ormoni almeno quanto il sesso. E che va in cerca di palcoscenici: canali tv, riviste specializzate, produzioni patinate con chef telegenici. Ora la recessione instrada tutti verso Internet, incolonnando professionisti e buone forchette, degustatori professionali e aspiranti sommelier. E nessuno rinuncia: a dare un giudizio, a esprimere un voto, a rievocare una ricetta, a dire la sua. Passione trasversale, transgenerazionale, specializzata all'inverosimile, parlare di cucina su Internet. Passione che coinvolge tutti i golosi veri: non di ciò che si cucina, ma del cibo che le parole evocano. E che consacra nomi e volti a personaggi-chiave dell'enogastronomia. Grazie a un pubblico attento, capace di confronti e scelte.

A tracciarne una genesi, la storia comincia

Invito a cena su espressonline

Parola d'ordine: interattività. È partito all'insegna del dialogo con i lettori, gourmet o curiosi della tavola, esperti e semplici appassionati, il nuovo canale Food & Wine de "L'espresso", accessibile dalla home page del nostro sito (www.espressonline.it). Un clic in alto a destra e benvenuti in un universo interamente dedicato al mondo dell'enogastronomia: si parte con un servizio sui locali che, a dispetto della crisi, sono sempre al completo. E poi consigli per risparmiare cucinando in casa, curiosità dal mondo della pasticceria. Tendenze. L'ultima, mangiare futurista: un'originale proposta di piatti trasgressivi e provocatori, ispirati al Manifesto di Filippo Tommaso Marinetti e realizzati da chef come Igles Corelli, Antonello Colonna e dallo staf delle Giubbe Rosse. Centrale il ruolo delle gallerie fotografiche e delle videointerviste. Si comincia con il gelato a tutto pasto: come si rinnova la proposta più appetitosa dell'estate. Francesco Illy racconta la sua Voglia di Brunello: come la famiglia è sbarcata a Montalcino, coronando una passione antica. E per gli appassionati di sifoni, gadget tecnologici e gastronomia molecolare, il punto sul rapporto tra scienza e tavola. Due i piani su cui si articola Food&Wine: una parte critica, una informativa. E tutto è aperto ai commenti dei lettori: dagli articoli della redazione alle ricette suggerite da pubblicazioni specializzate.

Alle proposte dei lettori è dedicata un'area dove pubblicare li piatti più riusciti. Va incontro, giocosamente, ad esigenze più pratiche la sezione che permette di elaborare gustosi piatti a partire dagli ingredienti a disposizione in frigo: basta inserire i prodotti. Utile l'agenda: con tutti gli appuntamenti dal mondo enogastronomico. E il filo coi lettori si fa diretto con i grandi chef: protagonisti di mini-blog. Inaugura Massimo Bottura. S. M.

nel 1978 negli Stati Uniti, nazione in bilico tra junk e fast food. Ariane e Michael Batterberry hanno la lungimiranza di fondare la rivista "Food and Wine": ne faranno il primo giornale di cucina con un 49 per cento di lettori uomini, uno tra i primi a dotarsi di un sito. Non solo: pionieri nel campo delle pubblicazioni elettroniche sul food, i due creano diversi magazine telematici. E nel 1988 fondano "Food Arts", rivista all'avanguardia nel definire i trend. I Batterberry sono tra i primi a intuire che il sito non è in conflitto con la rivista: «Non è parassitismo, sem- ▶



PENTO

ocietà



James Oseland.
A fianco: Choumicha.
Al centro: cibi naturali.
A destra: Russell Crowe
in "Un'ottima annata"



mai simbiosi. L'una si nutre del dibattito scaturito dall'altro».

«Blog, siti, forum danno l'opportunità di dare voce ai non professionisti», conferma il critico enogastronomico Enzo Vizzari, direttore editoriale delle Guide de L'espresso: «Offrono un riscontro in tempo reale dell'interesse dei lettori. E sono una grande palestra di libertà, utile a tutti». Una consapevolezza che è alla base della sezione "Food&Wine" appena inaugurata da "L'espresso": ogni proposta della redazione è aperta ai commenti dei lettori. Per un dialogo continuo, che arricchisce tutti.

Del resto, che la presenza in rete sia vitale per il rapporto con i lettori lo sanno bene i free-lance del settore food, a cui Internet garantisce un posto fisso al di là dell'andirivieni di rubriche e libri. Il sito Internet è servito a James Oseland, oggi direttore di "Saveur" dopo anni di gavetta: dalla rubrica sui locali etnici per "Times Out" New York ai corsi di cucina del Sud-est asiatico all'Institut of Culinary Education. Fino al 2006, con la pubblicazione di "Cradle of Flavor". A "Saveur" entra come caporedattore, in pochi mesi è direttore. Ne ha fatto il "Natural Geographic" della cucina. E ammette di trovare ispiratori i forum con gli utenti

del sito (saveur.com). Anche per Philippe Regol, francese di nascita, barcellona per scelta, la presenza online ha cambiato le carte dal tavolo di cucina allo scrittoio. Quand'era cuoco, non riusciva a spogliarsi del letterato (è laureato a Tolosa in letteratura spagnola). E ora che cuoco non è più, stenta ad accettare la definizione di food writer e critico. «Ho un blog», dice. Observaiongastronomica.blogspot.com annovera tra i contatti i vip dell'enogastronomia; Regol è invitato ai congressi di alta cucina in Europa, gli chef lo chiamano per fargli testare i nuovi menu. Regol sbaraglia i colleghi con l'analisi dei piatti. I blog sul food attirano gli editor che fiutano i successi.



Come Claire Chapoutot, blogger di Clèa-cuisine.fr, guru del biologico goloso, tre libri all'attivo, e di Pascale Weeks, che ha sfondato le 30 mila copie con il suo libro su cookies e muffins. Tanto che lo chef pasticciere Christophe Felder, nel progettare il suo prossimo libro, mira al target delle giovani blogger di cucina, un tam tam di risonanza incredibile. Sabine Bucquet, eletta miglior editore di cucina per il 2008 al Gourmand World Cookbook Award (épure-editions.com), deve il successo alla collana "Dix façons de...", un cult in Francia (in Italia da Guido Tommasi), proposta nell'elegante veste artigianale. E come e-book sul sito. Discorso analogo per la neonata casa editrice Cibebe (cibebe.it), che permette

Se il menù lo firma il designer

Il food design è di quelle discipline che appaiono sempre appena inventate, viene da stupirsi che ci sia un corso di laurea apposito all'École supérieure d'art et design di Reims (esad-reims.fr) e non ci si capacita che anzi, dato il successo dell'École, l'atelier di food design verrà ampliato nel 2009. Ma se nomi come Marc Bretillot, docente a Reims, e Marti Guixé, food designer a Barcellona (guixe.com), girano per l'Europa con cioccolatini studiati ad hoc per sciogliersi contemporaneamente su tutte le papille e biscotti ergonomici che si spezzano ad hoc, sorge il parallelo con l'architettura spontanea quando, su una sperduta isola in Honduras, si assaggia il biscotto "petate" (come la paglia intrecciata, di cui riproduce la decorazione), notando che anche il petate ha un suo food design spontaneo: si spezza solo premendo lungo il tratteggio. Bretillot e Guixé sono avvisati: in tempi di terziario avanzato il food design spontaneo potrebbe costituire nuova disciplina di studio.

R. C.

L'espresso



VINI DA OSCAR

«Bacco? È il nostro dio: il dio dell'allegria, dell'incoerenza, della follia, dell'eccesso». Lina Wertmüller non ha dubbi: c'è un rapporto intimo, spirituale, tra il vino e la gente del cinema. Il Wertmüller Brut, 100 per cento chardonnay, prodotto in un vigneto storico alle porte di Brescia, ne sintetizza il nesso: «Le bollicine evocano appuntamenti galanti, feste, vincite, matrimoni: il massimo per celebrare Dioniso. Questo vino, che mio marito mi ha dedicato, è spettacolo ed emozione». Questione di energia. Di estetica. Di sensi inclini a decifrare la natura: con motivazioni diverse, si fa sempre più evidente la passione per il vino di attori e registi. In sceneggiature cult ("Sideways", "Mondovino"); con personaggi-icone di un invidiabile lifestyle (come Russell Crowe, finanziere stressato che eredita una tenuta in Provenza in "Un'ottima annata" e nella vita uno che vive in fattoria in Australia per non dimenticare gli ingredienti naturali della vita). Con nomi che si impongono come eccellenti produttori, come il regista Francis Ford Coppola: dalla sua azienda californiana un premiato Diamond Chardonnay. «Si cerca rifugio in campagna perché la natura ricarica», spiega l'esperto Luca Maroni (www.lucamaroni.com): «Poi scatta l'istinto creativo: interpretare una materia così piena di sfumature com'è la produzione di un vino. Con un atteggiamento, una profusione di energia, che è lo stesso del recitare. La gente del cinema ha una predisposizione naturale alla parte sensoriale connessa col vino». Fa vino da quattro generazioni la famiglia Winspeare, racconta il regista Edoardo, che col fratello Francesco possiede una tenuta in Salento: i suoi avi sono stati tra i primi a imbottigliare il Negroamaro, primitivo robusto, colore difficilmente immaginabile più intenso: «Chi ama il cinema ama la vita. Un vitigno antico è come la musica popolare: ricollega alla tradizione. È il cordone ombelicale con un mondo perduto. Produrre vino è un atto d'amore». S. M.



I patiti di un solo piatto si organizzano intorno a liste di discussione. I forum rilanciano senza pietà critiche al vetriolo

di scaricare on line il pdf del primo volume uscito, "Ibleide", un'epica dell'oliva tonda iblea documentata in opere e giorni dal tasto esiodo delle immagini di Davide Dutto. Difficile immaginare una presenza più dinamica del food on line: vedi su YouTube le ricette di Choumicha, una Elif Shafak della cucina, che trova nella passione per la cucina il ponte per comunicare con altre donne, custodi di ricette a rischio di estinzione (mostra solo le mani, per motivi religiosi). In Italia i patiti di un piatto, riuniti in specifiche liste, scendono in campo come tribù per testare un ristorante; i siti in cui sconfessare uno chef o acclamare una nuova stella si moltiplicano. E ovunque parlare di cibo non è mai stato così diffuso. «Una prerogativa italiana», sostiene Elena Kostoukovich in "Perché agli italiani piace parlare del cibo": «In Italia di cibo si parla mol-

to più che in altre parti del mondo. Se un intellettuale inglese o russo pensa che un'attenzione esagerata al cibo rischia di abbassare il tono della conversazione, e pudicamente sorvola, l'italiano indugia con piacere e si dilunga nei particolari». «Internet ha reso questo dibattito alla portata di tutti», aggiunge Vizzari: «Ma può accadere anche che la totale mancanza di filtri renda molti messaggi inverosimili. Uno degli argomenti più ricorrenti è che informazione e critica, d'ora in poi, correranno solo sul web, fino a rendere inutili le guide. Escludo che ciò possa accadere: il passaparola, soprattutto considerata la complessità del mondo dell'enogastronomia, non potrà mai sostituire le guide specializzate». Il paesaggio è comunque affascinante. E quando il dialogo s'interrompe, le assenze si notano («Sono venuti meno due blog centrali: Kela Blu,

non più tenuto dal brillante e originale Massimo Bernardi, e il gastronomo riluttante di Mucca pazza, alias Piero Pompili», dice Vizzari). «Il blog più seguito al momento? "Il papero giallo" (<http://blog.paperogiallo.net>) di Stefano Bonilli, ex direttore del Gambero Rosso. Hanno autorevolezza riconosciuta il blog "In punta di forchetta" di Marco Bolasco (<http://blog.gamberorosso.it/forchetta>), il blog di Leonardo Romanelli (<http://quintoquarto.simplicissimus.it/>), di Luciano Pignataro (www.lucianopignataro.it), di Paolo Marchi, fondatore di Identità golose (www.marchidigola.it). E ancora: il sito di Viaggiatore Gourmet (www.altissimoceto.it) e di Sigrid Verbert (www.cavolettodibruxelles.it), la migliore fotografa di food contemporaneo in Italia». Altrettanto dinamico il mondo virtuale dei vini: «Un ruolo importante ha il blog di Fabio Rizzari ed Ernesto Gentili (<http://vino.blogautore.espresso.repubblica.it>)», aggiunge Vizzari: «Altro punto di riferimento è il sito di Franco Ziliani (<http://vinoalvino.org>); interessante anche In vino veritas (www.acquabuona.it) di Fernando Pardini». E la lista continua. ■