Tiratura: 124.748 Diffusione: 84.581

Il Sole 24 ORE DOMENICA

Settimanale

Raffaello Cortina Editore

Data 17-06-2018
Pagina 33
Foglio 1 / 2

A me mi piace. Da Cracco ad Alajmo, da Sadler a Perbellini, i nostri chef stellati aprono «spin off» dei loro locali dove assaggiare i piatti della loro cucina a prezzi accessibili

Com'è democratico il bistrot

Davide Paolini

Le parole chiave del momento: *format*, pizza, *cocktail* e soprattutto *bistrot*. Quest'ultimo è un termine di chiara origine francese anche se qualche "dispettoso" sostiene che le origini derivino dal termine russo «*bystro*» che significa veloce, rapido. Questa tesi si rifà all'occupazione russa di Parigi agli inizi dell'800 quando i soldati si rifugiavano nei piccoli locali parigini ed ordinavano degli alcolici, con l'imperativo di fare in fretta perché avevano paura di essere scoperti dai loro superiori.

Ma che cosa è esattamente un *bistrot*? Una risposta potrebbe essere che trattasi di un'evoluzione dell'osteria(che nasce in Francia, poi si è diffusa con qualche peculiarità in Italia). Altra risposta potrebbe essere che è un locale di dimensioni ridotte, dove si può sorseggiare solo un caffè o bere un calice di vino durante la giornata o ancora gustare un piatto. Insomma una visione tutta parigina magari che qualcuno riporta al clima della Belle Époque.

Non è proprio così soprattutto nella visione di un famoso etnologo, Marc Augè. Nel suo libro *Un etnologo al Bistrot* (Raffaello Cortina Editore) Augé disegna questo luogo antropologico con i suoi protagonisti, autori di relazioni superficiali, ma nell'ora di punta «straripante di vita, di emozioni, in cui si scambiano parole per non dire nulla, gesti appena accennati, occhiate passeggere».

È questo il *bistrot* oppure quello di sfumature letterarie che ci accompagna nella lettura delle vicende del commissario Maigret? Oppure lo individuiamo in quel movimento in Francia dell'inizio anni'90 chiamato «bistromania», sostenuto dalla rivista *Omnivore*. Una corrente che ha generato una crescita esponenziale di locali d'avanguardia in formato *bistrot*, prima in reazione all'alta cucina poi sbocciato in vera e propria tendenza gastronomica guidata , guarda caso, da giovani *chef* italiani (Giovanni Passarini, Simone Tondo ecc) che si rifacevano ai piatti di trattoria (*low cost*, semplicità, postazioni periferiche).

Attualmente la *fusion* italo francese si riscontra nell'originale caffè *bistrot, Stern*, a Parigi della famiglia Alajmo(*Le Calandre, Quadri*, il *Calandrino* ecc) dove si respira un'atmosfera parigina con l'odore e i sapori *made in Italy*.

Da poco tempo comunque non c'è città, paese che non abbia un *bistrot*. Questo termine è diventato di largo uso, ma soprattutto di abuso in ogni dove dell'Italia e ricorda le vicende del fenomeno *wine bar* di qualche anno, locali così battezzati per definire il tutto e il niente, senza però disporre dei requisiti necessari, ma solo perché l'intestazione fa tendenza.

L'aspetto bizzarro è che ambedue queste insegne (*Bistrot* e *wine bar*) non esprimono la storia italiana, soprattutto *bistrot* che trova invece nella nostra lingua il succedaneo trattoria, mentre *wine bar* è sinonimo di *osteria*. Di certo questa definizione non corrisponde alla narrazione di Augé perché la trattoria è comunemente un luogo di caldo, dove c'è conversazione e condivisione, luogo di tradizione, di materie prime del territorio.

L'Italia è ricca di trattorie veraci, ma anche questo termine ormai è usato e abusato, dove le tovagliette bianche e rosse abbondano, i menu colmi di falsi piatti *d'antan*, preparati con dubbi ingredienti del territorio .

Fatte queste premesse, in giro per l'Italia il *bistrot* è una tendenza che merita grande attenzione perché mostra una realtà nascosta dai media, ovverosia la crisi della ristorazione alla ricerca di soluzioni economiche. È infatti ormai accertato, da ricerche sufficiente serie ,che l'alta ristorazione (ma ci sono anche le eccezioni, *of course*) non è in grado con il profitto annuale del solo locale a coprire le voci del passivo. Certo in aiuto al bilancio arrivano le attività esterne (pubblicità, serate, libri, *catering*) ma anche e soprattutto il cuoco esce dal suo *habitat* stellato e apre un suo *bistrot* o un *easy restaurant* (tradotto in volgare una trattoria griffata da un *design*).

Si potrebbe affermare che siamo in presenza di una «democratizzazione» della cucina, fenomeno che già abbiamo visto in Francia con gli *spin-off* di molti celebri *chef* d'Oltralpe anche se forse l'antesignano è stato il giapponese *Nobu a* New York che, a fianco del suo locale di punta, aveva aperto *Next door*.

In Italia hanno già scelto questa strada diversi *chef* molto noti: il primo è stato Claudio Sadler di *Chic&Quick* a Milano, poi Massimo Bottura con la *Franceschetta* a Modena, quindi Giancarlo Perbellini con *Perbellini bistrot* a Milano e in replica in altre città, *Aimo e Nadia* con il fascinoso *BistRo* a Milano, Niko Romito con *Spazio* a Roma e Milano, Antonino Cannavacciuolo a Novara, gli Alajmo con il *Calandrino* a Sermeola di Padova , *Amo* a Venezia e prossimamente a Milano, così come Heinz Beck, prossimamente a Milano, Carlo Cracco con *Carlo e Camilla* a Milano, Enrico Bartolini con *Mudec bistrot* a Milano.

Nella vulcanica città dell'Expo c'è un'eccezione: un *bistrot* che ha riscosso un grande successo, pur non appartenendo ad uno *chef* stellato bensì lo *spin off* del gruppo *Langosteria* che gestisce ben quattro locali, tra cui appunto *Langosteria bistrot*, le cui caratteristiche riportano al gradimento del cliente: bancone dove mangiare , pochi tavoli, servizio efficiente e veloce, piatti semplici, materia prima di qualità, ottima carta dei vini. *Sine qua non*

Codice abbonamento: 005345

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Raffaello Cortina

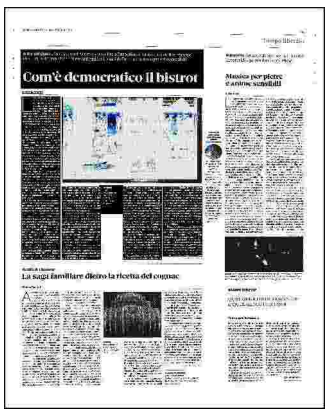
Il Sole 24 ORE DOMENICA

Settimanale

Raffaello Cortina Editore

Data 17-06-2018
Pagina 33
Foglio 2 / 2

Originale
Fusione
italo francese
allo Stern
di Parigi
della famiglia
Alajmo


Com'è democratico il bistrot

Codice abbonamento: 005345

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Raffaello Cortina