

Cucina, lingua e dialetto

«O che li vole du' belli sparnocchi?» Il cameriere, tra il brusco ed il cameratesco, sta offrendomi dei gamberi. La gamma dei cibi in lizza è da queste parti sempre uguale a se stessa e si compendia in una magica parola: nostrale. Questa Toscana, patria di tante cose (anche troppe) quando hai fame ti alletta con leccornie sempre uguali. Finirò col rimpiangere la rucola, che è tutto dire o quei bei polli metropolitani bianchi e fantasmatici subito cotti e subito sfatti.

Questa cucina vernacolare non manca certo di fascino, ma il vernacolo può riuscire stucchevole come lo strapaese. All'offerta degli «sparnocchi» io strabuzzo gli occhi: non è obbligato un non toscano a sapere che sotto questo magico nome si cela ciò che altrove si chiama gambero. Una studiosa romana pensa che oggi sia Milano la patria della lingua italiana, cioè di una espressione più moderna, più sciolta, meno regionale che non l'italiano letterario visto nella sua matrice toscana. La Toscana non è solo Dante e Boccaccio ma anche consonanti aspirate, panzanella, fettunta, ribollita e pappa al pomodoro, cioè la piramide non ha solo un vertice, ma anche la base. La Versilia è non da oggi per così dire una terra di conquista estiva per i milanesi ai quali molto è familiare di questi luoghi. In un rinomato ristorante fortemarmino (Madeo) può capitare al misero villeggiante di pagare un conto sulle centomila a testa per un prosciutto e melone, un filetto alla brace, un gelato di vaniglia. Sembra impossibile che a Firenze un irripetibile ristorante come Sabatini ti offra per la stessa cifra un trattamento da gran signore. Sicché, secondo quanto detto prima, Sabatini sarà Dante e la lingua, Madeo il dialetto vernacolo.

Un piccolo balzo in autostrada e ritroviamo un'elegante, intelligente, civile trasfigurazione di questa dinamica lingua-dialetto: La Mora di Ponte a Moriano (Lucca) ti ripaga ampiamente offrendoti accanto a un elegante parfait di fegato grasso piatti della tradizione toscana rivisitati e ingentiliti con gusto sicuro. E il prezzo, rispetto a ciò che ti si offre, è quasi moderato.

Torniamo al Forte e mettiamoci in coda fra i molti che tentano di prenotare alla Trattoria Tre Stelle: qui è possibile alzarsi soddisfatti da tavola per 50-60.000 lire e vedere realizzato il sogno di una cucina non pretenziosa eppure accurata, di tono rustico ma non becero, che fa la fortuna commerciale di questo ristorante.

Si comincia con deliziose frittelle di pesce in pastella, si continua con paste, sempre espresse, di tono marinaro, pesce e carni come Dio comanda. La cultura del dessert non ha ancora raggiunto questa Toscana perché, salvo che nell'oasi beata della Mora a Lucca, da queste parti si finisce sempre coi dolci dell'industria, un déjà vu greve e incongruo rispetto al contesto: dopo una cenetta marinara la torta di noci fa troppo Cortina e stagione invernale. Si può qui chiosare che per un paradosso commerciale la fiera tradizione toscana si addolcisce la bocca con i prodotti dolciari del vituperato triangolo industriale, per lo più di Bindi (Milano).

Due parole infine sulla ristorazione veloce: sembra il Sud America, diviso tra ricchissimi e sciagurati senza arte né parte: si va dalla gran tradizione del Caffè Principe con la mitica granita di caffè con panna, fino a scostumate manifestazioni di una yupperia casereccia come un locale «polifunzionale» di cui per fortuna non ricordo il nome, che ti offre, fra le varie sue delizie, oltre al piano bar anche lo... Harry's Bar, con buona pace del povero Cipriani che vede qui ridotta la sua più amata creatura a generica denominazione di un servizio.