

CARTA CANTA...I MENU RACCONTANO
UNA BELLA SORPRESA

In questo clima rarefatto, aspettando di superare un tenace 'picco' di un virus micidiale, cosa c'è di meglio di una lettura ad un tempo 'scientifica' e gradevole?

L'opera del nostro recente associato Roberto Liberi di La Spezia (Carta canta...i menù raccontano) ha queste caratteristiche per cui leggerlo 'tutto d'un fiato' non significa tanto scorgerlo velocemente come fai con opere che affronti per poterti dire di 'averle lette', ma assorbirlo in tutta la sua 'portata' (è un termine marinaro?).

Innanzitutto la parte egoisticamente più personale:

lo stupore di vedere un menù della val Germanasca (mia moglie piemontese ha una casa bei paraggi dove scorazzo... scorazzavo a con scarponi o con la bicicletta) e il gran finale del libro con un menù 'personale' in cui campeggia il 'Brunello di Montalcino Caparzo 1977' uno dei miei preferiti.

Basterebbero queste note per ringraziare l'autore, ma l'altra cosa importante è il suo integrare la rassegna dei menù (qui la cosa si fa seria) con cenni e approfondimenti gastronomici. Roberto ha praticato, fra i pochi collezionisti di menù, quella strada che l'amico Domenico (Musci) ha così proficuamente aperto prima di lasciarci pochi anni fa.

Se infatti un giorno qualcuno si accingerà a riscrivere pezzi di storia della cucina tramite l'analisi di pranzi veri (i menù) occorre passare dalla lettura dei menù a quella dei 'piatti'...che piatti invero non sono vista la loro complessità, la loro storia.

Questo impianto che è narrativo, ma anche profondo culturalmente dal punto di vista gastronomico, oltre alla dimensione estetica del libro (fra l'altro è uno dei pochi libri di menù ben leggibili!), vale già una bella collocazione nelle nostre biblioteche.

L'altra dimensione fondamentale è che nell'ambito di gustose e precise narrazioni storiche relative agli eventi che sottostanno a questi 'cartoncini colorati' appare in modo ricco ma non 'pesante' quella 'specializzazione' che ognuno di noi porta dopo una vita di lavoro. Una vita in questo caso davanti e sul mare che attraverso i menù ci arricchisce di una non secondaria dimensione per un popolo...di navigatori.

Per concludere è sufficiente rileggere la quarta di copertina laddove si ragiona della complessità di un menù e Roberto l'ha affrontata in tutte le altre dimensioni. Quando parla di un vino di allora (i Capri bianco e rosso) ne ricerca la storia. Quando la grafica è d'autore te ne racconta il contesto. Quando un piatto è strano te ne spiega il perché. Quando la lingua (o il dialetto) è apparentemente fuori contesto si cura di ricollocarla al suo posto. Quando i commensali sono noti il brindisi ha tutto un suo perché.... Prosit

Franco Chiarini

Segretario 'Menù Associati'

Ravenna aprile 2020