

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 27 Giugno 2017 12:01



Durante l'edizione di **Cibo Nostrum**, svoltasi tra **Zafferana Etnea, Giardini Naxos e Taormina l'11, 12 e 13 Giugno 2017**, ho avuto l'occasione di conoscere **Marco Mangiarotti**, giornalista dagli incarichi prestigiosi e critico musicale ed enogastronomico il quale, da me incalzato, ha infine gentilmente ceduto e mi ha concesso una interessante intervista. **Marco Mangiarotti** è nato a **Bergamo**, ma da bambino era già un frequentatore della metropoli milanese, dove tra l'altro oggi abita, grazie al nonno che lo portava con se nelle sue incursioni da **Peck**, dando così il via alla sua iniziazione ai piaceri del palato poi, invece di seguire la professione di famiglia, quella medica, ha optato per il giornalismo, sicuramente grazie alla sua grande voracità libraria ed alla voglia di comunicare il proprio pensiero. Un'altra passione, quella per la musica jazz, lo ha condotto a diventare uno stimato critico di quel settore, ma è stato solo negli anni '80 dello scorso secolo che **Marco** ha raggiunto la "consapevolezza gourmet", come dice lui, che lo ha portato a diventare oggi, da ex vicedirettore de "**Il Giorno**" - **QN Group**, un'apprezzata penna anche nell'affascinante mondo del cibo. **Marco** mi ha raccontato con gli occhi pieni di luce le esperienze maturate con il nonno, evidentemente se non avesse prevalso in lui la voglia di leggere e scrivere sono portato a pensare che probabilmente oggi avremmo avuto un chef stellato in più, in effetti, chi non conosce questi particolari della sua vita durante l'intervista gli avrebbe giustamente chiesto come si traghetta dalla musica all'enogastronomia, mentre invece sarebbe stato più corretto il contrario! Il cibo e l'amore per esso sono sempre stati dentro di lui.

Dialogando con un personaggio dello spessore culturale di **Marco Mangiarotti** non ho potuto fare a meno di spostare il discorso su **Luigi Veronelli** e sul suo modello di reportage enogastronomico, a cui il mio interlocutore ha giustamente aggiunto l'altro illustre nome di **Mario Soldati**, infatti sono stati loro a inventare lo storytelling enogastronomico con i loro reportage televisivi dell'allora giovanissima **RAI**, registrati nelle campagne italiane del dopoguerra tra cibi genuini ed agricoltori, piccoli produttori che per la prima volta si sono ritrovati ad essere protagonisti in TV insieme ai frutti del loro duro lavoro. Di questi reportage **Gianni Minoli** ha fatto delle pregevoli serie, ritrasmesse nel rigoroso bianco e nero dell'epoca sul canale di **RAI Storia**, da lui ideato e diretto. Dalla visione di questi pezzi è facile evincere quanto sia aderente alla realtà la frase di **Mangiarotti** quando afferma che questi due giornalisti, insieme alla penna di **Gianni Brera**, ci hanno insegnato tutto quello che oggi sappiamo della comunicazione nel settore del cibo!

Il legame con **Mangiarotti** di **Gualtiero Marchesi** e **Davide Oldani** è risaputo, quindi ho voluto continuare con due domande che possono sembrare poste con intenzione provocatoria, ma che invece scaturiscono esclusivamente dalla curiosità che spesso mi contraddistingue, ho iniziato con la questione "hamburger", concernente la sponsorizzazione del Maestro di un prodotto di una nota catena di fast-food pubblicizzato in TV qualche anno fa, su questa vicenda **Marco** ha storto il naso, mi ha chiaramente detto "non mi piace", ma forse si riferiva solo all'hamburger in quanto normalmente associato ad una bassa qualità, poi ha continuato legando la cosa ad un ipotetico pensiero del Maestro comunque tutto da interpretare. Da qualche tempo, una diatriba coinvolge gli chef che abbandonano la cucina per far altro, prevalentemente TV e non solo, ad esempio, **Davide Oldani**, oltre alla professione di chef, svolge anche l'attività di designer, **Marco** approva questo doppio impegno, anzi è esaltato dalle creazioni del suo amico, perchè comunque egli, oltre a creare oggetti utili, ha saputo ben coordinare attività interna ed esterna al suo ristorante, pertanto **Mangiarotti** condivide che si esca dalla cucina, a patto però che lo chef addestri bene il proprio personale per non danneggiare il ristorante e quindi il cliente.



La cucina che **Marco** predilige è indubbiamente quella pop di **Davide Oldani**, ma secondo me si divertirebbe anche in una buona trattoria casalinga, d'altronde anche lui cucina in casa, quando trova il tempo di farlo, acquistando le migliori materie prime, però l'ingrediente che più lo coinvolge, quasi quando una poesia o un pezzo di **John Coltrane** a giudicare dai suoi occhi quando ne parla, è la polpa di ricci di mare pescati nella loro

Artusi intervista Mangiarotti

Scritto da Maurizio Artusi

Martedì 27 Giugno 2017 12:01

migliore stagione, sembrava quasi che ne sentisse il profumo mentre me lo descriveva, magari utilizzati per condire un'abbondante porzione di spaghetti, semplicemente saltati in un leggero soffritto di aglio e olio e mantecati, rigorosamente a fuoco spento, con un abbondante bicchierino di questa sua "polpa" preferita.

Quando il discorso è immancabilmente caduto sui dolci, secondo me **Marco** mi ha preso un po' in giro, perchè all'inizio mi ha confidato una certa sua indifferenza per essi, dopo le mie insistenze però i suoi occhi si sono illuminati di nuovo e a ruota libera ha cominciato a elencare, con estrema dovizia di particolari, i bignè alla crema, le meringhe con la panna piuttosto che una semplice torta di mele, rigorosamente preparati dal suo pasticciere di fiducia, e meno male che i dolci non lo "toccavano"! Sempre a proposito di dolci, **Marco** condivide pienamente con me la frase che tante volte ho scritto e pronunciato: "**il pasticciere può fare lo chef, ma lo chef non può fare il pasticciere**", evidente segno che in essa qualcosa di vero ci dovrà pur essere. Interessante anche la visione sulla cucina italiana sulla quale mi ha sfoderato un paradosso, secondo lui, se ho ben capito, essa "esiste" in quanto "non esiste", in sostanza, la mancanza di codifica, al contrario di ciò che hanno fatto i francesi, è vero che in Italia ha creato un'infinità di cucine, spesso tra di loro profondamente differenti, soprattutto in **Sicilia**, ma proprio questa diversità sta alla base delle caratteristiche che l'accomunano e che quindi ne fanno un nuovo stile ed una nuova cucina. Prima con i viaggi da bambino alla volta di **Peck**, poi con i ricci di mare, infine con i dolci, ogni volta che ho parlato di cibo con **Marco**, i suoi occhi si sono illuminati, e sì, è proprio un gran gourmet!

Verso la fine della mia piacevole chiacchierata, ma per **Marco** probabilmente è stato un marcamento stretto durato tutta una mattinata, mi è sorto un dubbio: ma un gourmet come lui, può avere accarezzato in passato l'ipotesi di aprire un ristorante tutto suo? In effetti, dopo avergli esternato la mia curiosità, dalle sua risposta ho capito che l'idea c'è stata, ma secondo lui ormai sarebbe troppo tardi, se si fossero create le condizioni favorevoli dieci anni fa probabilmente avrei conosciuto anche il **Mangiarotti** imprenditore della ristorazione, però le idee ed anche qualche ricetta ci sono, magari da veicolare in qualche consulenza, ci sono molti locali che ne avrebbero tanto bisogno.