

DESIGN LIBERO

Vincente la formula dei ristoranti etnici giapponesi, che hanno una forte

La spiritualità in

**La cucina a vista è un palcoscenico
che trasforma lo chef
in attore-sacerdote e il cliente
in spettatore partecipe.**



di Massimo Mussapi*

Tutti gli indicatori macro economici ormai da qualche anno ripetono che a livello globale i flussi turistici e i consumi di pasti fuori casa sono in continua crescita. Com'è

l'Italia da due anni il turismo è in flessione, mentre il 65% dei ristoranti denuncia un forte calo nel 2004? Malgrado lo scenario globale piuttosto roseo, la foto dell'horeca nell'Italia di oggi non è a colori, è in bianco e nero con tanto grigio. In realtà siamo nel pieno di una selezione naturale della specie: sopravviverà chi sarà capace di adeguarsi alle mutate condizioni ambientali, mentre i brontosauri (quelli che

si lamentano, ma non fanno niente per cambiare) sono condannati all'estinzione.

Il segreto del successo

Naturale quindi mettersi in marcia per cercare nuovi pascoli, ma così facendo il rischio è quello di prendere delle direzioni che nel migliore dei casi sono solo delle vie di fuga, non delle strade che portano davvero da qualche parte. In questa lotta per la sopravvivenza diventa vitale saper fiutare l'aria, cogliere gli umori, decifrare i segnali, spesso criptici, di una società in evoluzione. Non faccio lo sciamano, neppure il sociologo, ma in

qualche modo il mio ruolo professionale di progettista mi impone sempre di alzare lo sguardo dal caso specifico su cui sto lavorando, al suo contesto, perché è qui che spesso si trovano le risposte e le soluzioni. Da questo mio particolare punto di osservazione, vedo che oggi ci sono dei locali di grande successo, i ristoranti etnici giapponesi, che oggi non si contano più, ma che fino a pochi anni fa, in una città pur abbastanza internazionale come Milano, erano come figure mitologiche: qualcuno giurava di averli visti, ma nessuno poteva dire di averne provato uno. Proviamo appunto ad "alzare lo sguardo" per vedere le ragioni di questo successo e soprattutto per verificare se è possibile applicarle anche ad altre situazioni:

1 - ciclicamente in tutti i periodi di decadenza c'è sempre una fuga verso l'esotico, in particolare l'Oriente. Oggi però fare un viaggio a Bali, tanto per fare un esempio, costa meno che offrire la cena a quattro amici in un ristorante "in"; l'esotico troppo a portata di mano ha perso magia, quindi da solo non spiega il fenomeno;
2 - la cucina giapponese, che a mio personalissimo parere non ha molto da dire, è però codificata e uguale in tutto il mondo, e questo commercialmente è una grande forza; va bene, ma non basta;
3 - la stragrande maggioranza dei ristoranti giap-



IL TEATRO 7 è uno dei locali più innovativi di Milano, dove il mercoledì sera chiunque può prenotarsi per esibirsi ai fornelli e cucinare per gli amici e per gli altri ospiti del ristorante. Un'iniziativa destinata sicuramente a fare tendenza

DESIGN



IL MARU di Milano è un ristorante giapponese in cui si fondono perfettamente spettacolo e cerimonia: la cucina a vista consente di assistere alla preparazione del cibo. E il personale è più motivato.



bello, fin troppo, addirittura al punto di incutere un po' di soggezione prima di entrare e di scoprire che invece i prezzi sono sorprendentemente moderati (scontrino medio 35 euro). Si estende su 460 metri quadri di superficie per appena un centinaio di coperti; cosa si vuole di più? Al centro dello spazio domina un Kaiten Sushi di tutto rispetto (anche verso le norme di igiene), ma non solo, anche la grande cucina è totalmente a vista.

L'ingrediente dello zen

Il mondo della tavola in Giappone ha forti legami con lo zen cioè è anche una forma di disciplina spirituale, altrimenti non si spiegherebbe (se non come devianza mentale) che per esempio da loro ci siano scuole di tre anni solo per imparare a pulire un tipo di pesce molto velenoso, allo scopo di poterlo mangiare senza morire. Noi occidentali, siccome non sap-

piamo decifrare i codici di questa cultura raffinata così lontana dai nostri canoni, pensiamo: ma chi glielo fa fare? Comunque anche noi sempre più amiamo partecipare al rito/spettacolo della preparazione e servizio del cibo. Ne è la riprova il proliferare di locali con cucina a vista, e poi anche di trasmissioni televisive sulla gastronomia, ovunque è un ficcare il naso nelle pentole, e gli chef non si sottraggono certo alla tentazione di fare anche un po' le star. La cucina a vista è un fatto positivo anche per il personale almeno per due motivi: il primo è che si sente protagonista e quindi è più motivato e gratificato dal lavoro che fa; il secondo è che anche lui vede dall'altra parte, e può avere "il polso" della situazione in sala, un filo diretto con i camerieri e con gli umori del cliente. Questa voglia che ha la gente di vedere, quasi di toccare, di avere un rapporto fisico, diretto con il

mondo della cucina sembra trascendere il puro interesse gastronomico e difatti non riguarda solo i ristoranti. Un mio recente progetto, il juice bar "Fragole e Carote" di Milano, mi ha permesso di sperimentare proprio questo: a questo tipo di locale l'immaginario collettivo non associa più l'idea di tropici, di esotico (anche se c'è ancora chi continua a fare locali con le palme di cartone), ma di qualcosa di fresco, polposo, succoso: di naturale. È tutto molto più sensuale, non mediato, e tutto questo forse rivela un gran bisogno di sincerità e una voglia di riprendersi dei sapori, non solo sapori, deturpati in templi inaccessibili. L'apoteosi, l'incarnazione stessa di questa tendenza è il "Teatro 7" che con i suoi appena 30 coperti è uno dei locali più innovativi di Milano. Lunedì: spazio dedicato a eventi di vario tipo; martedì, corsi di cucina di base (argomenti molto circoscritti, buon gusto e buon senso);

mercoledì, "chef per una sera", chiunque può prenotarsi per esibirsi ai fornelli, per gli amici e per gli altri ospiti temerari. Le altre sere ristorante diciamo normale. Qui il cliente si appropria addirittura dei fornelli, diventa lui l'attore e lo chef gli cede il palcoscenico. Personalmente sono pronto a dare credito a questa proposta che è estrema, certo, ma sincera, un po' guascona, generosa, vitale, di rottura. Al di là di queste esperienze di avanguardia, credo che questa sia una tendenza vera, non una delle tante mode passeggiare, che è solo agli inizi ed è destinata a esplodere e si chiama spettacolo, partecipazione, divertimento sincero, voglia di saperne di più e di non essere più presi per i fondelli. Ma attenzione che cose come la cucina a vista, la scuola di cucina e così via non diventino l'ennesimo cliché svuotato di ogni vero contenuto.

*architetto 