

## VareseNews

### “Cominciamo dal Natale di crisi per tornare a mangiare bene”

**Pubblicato:** Martedì 20 Dicembre 2011



«Il Natale è un momento per ripartire, ricominciando dalle sicurezze. E anche il cibo aiuta».

Chi lo dice è **Paolo Massobrio**, giornalista, critico gastronomico, autore del libro "Adesso, 366 giorni da vivere con gusto" (ed. Comunica euro 23,50). E per esorcizzare la crisi il consiglio è quello di tornare alle cose essenziali, ma non meno gustose. «Con questo Natale – prosegue Massobrio – io credo che **si possa archiviare definitivamente quell’ostentazione dell’abbondanza che non è neppure adeguata a una generazione ipernutrita. Meglio tornare al piacere di cucinare insieme, con tutta la famiglia, anche un solo piatto**, come la teoria delle nostre paste ripiene che nascono dalla saggia inclinazione del recupero degli avanzi. Mangiare insieme è comunicare un affetto, esattamente come il messaggio natalizio che è quello di partecipare alla vita».

E nei consigli di queste feste non mancano anche **indicazioni sul vino**: «La bottiglia migliore va liberata, non deve restare in cantina altro tempo. Anche il botto di Capodanno può essere sostituito da un augurio più personalizzato (come i biglietti di auguri scritti a mano): esattamente la migliore bottiglia della cantina che si vuole condividere con chi si stima di più».

E le cene fuori casa? «Questo è il tasto dolente della situazione – dice Massobrio – perché con la fine dell’anno, **stiamo ricevendo notizie di chiusure di diversi ristoranti**. Per questo abbiamo creato una guida che si aggiorna in tempo reale – I Ristoranti del Golosario per iPhone e iPad – che vuole anche segnare le nuove tendenze. **Il locale di domani dev’essere meno legato alla forma del menu con le classiche quattro portate, che è sulla via del tramonto anche in Italia, e più alla soddisfazione di un solo piatto**, volendo, con la possibilità di scegliere il vino a bicchiere. Se si prosegue nella rigidità di una formula, si rischia di perdere la clientela di domani. La ristorazione ha bisogno di reinventarsi e deve farlo alla svelta, senza sottovalutare l’occasione che offre l’agricoltura di prossimità. **Io credo che questa crisi sia anche una buona occasione per ricreare, rimettendosi in discussione, sapendo che la voglia di incontrarsi fra la gente è ancora più forte che nel passato**. Di luoghi oggi ce ne sono tanti, bisogna solo aprire le porte a un’offerta che metta in conto la minore capacità di spesa. Aprire un ristorante è un’operazione di marketing, e l’oste di oggi deve tornare a essere, come nel passato, più complice e più psicologo».

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it

