

Ligue des Champignons

Per i cuochi e i sommelier che lavorano a Parigi, questo giorno è il piú importante dell'anno, quindi lo è anche per me. Non è l'uscita di una guida gastronomica, non è la recensione di un critico misterioso e autorevole, e non è la cerimonia di un premio importante. Non è l'arrivo dei primi tartufi, dei primi tonni rossi né dei primi asparagi. Non sono neanche le vacanze, perché quando arrivano siamo talmente stanchi che ci ritroviamo a vivere quelle tre settimane in un tale stato di trance alcolica che spesso non ce ne accorgiamo nemmeno.

Il momento dell'anno che noi ristoratori parigini aspettiamo con piú apprensione e desiderio ha luogo all'inizio di luglio, alla periferia di Parigi, in un grande prato che non si può neanche definire spelacchiato, perché sarebbe troppo generoso. Ai bordi di questo campo di patate c'è una griglia dove cuociono grossi pesci interi pescati alla lenza su piccole barche, e sono proprio quelli che noi cuochi, cuoche, cameriere e camerieri serviamo ogni giorno ai clienti. Accanto alla griglia ci sono trecce di mozzarella, salsicce, e c'è un banchetto che fa solo gin tonic; i produttori di birre artigianali sono venuti con un bastimento carico di ghiaccio per tenerle fresche. Sono tutte cose costosissime, ma noi, oggi, non paghiamo niente.

Non ci sono giornalisti, non ci sono food blogger, né influencer o altri personaggi del genere. Nessuno, al di fuori dei diretti interessati, è al corrente di questo evento: se

devi chiedere dov'è, non lo saprai mai. Se già lo sai, devi solo chiedere.

I francesi tendono a tradurre, adattare e sostituire quasi tutte le parole straniere nella loro lingua: computer si dice *ordinateur*, nei documenti ufficiali non si potrebbe parlare di email, ma di *courriel*; nella stessa linea, giocando con la parola *pourri*, che vuol dire «marcio», per sostituire la parola spam si dovrebbe dire *pourriel*. In ambito calcistico, la Champions League si dice Ligue des Champions. E quindi l'iniziativa a cui stiamo partecipando oggi è la *Ligue des Champignons*, il torneo di calcetto dei ristoratori parigini.

Funziona così: ci sono una ventina di squadre, e ogni squadra fa capo a un ristorante prestigioso o, in alcuni casi, a un fornitore. Per esempio, c'è la squadra messa insieme da un salernitano che, qualche anno fa, ha avuto l'idea geniale di importare a Parigi la burrata e le vere mozzarelle di bufala; c'è il Kalamata Football Club, guidato da uno che vende olio e olive gigantesche raccolte nell'omonima cittadina greca, che però quest'anno ha fatto venire dalla madrepatria un ex giocatore professionista del Panathīnaïkos, quindi è guardato con sospetto un po' da tutti perché ovviamente così non vale. C'è la squadra dei ristoranti di Yves Camdeborde, lo chef che vent'anni fa ha rivoluzionato la cucina francese scegliendo di fare alta cucina nei bistrot perché era stufo di cucinare solo per i ricchi: qui si comporta un po' come se fosse lo zio d'America. Si è portato quasi tutti i suoi dipendenti, ha montato un gazebo e dei tavoli, si rifornisce a cadenza regolare di salame e formaggio e si versa da bere direttamente dalla damigiana, facendo battute a cui tutti ridono ma che nessuno capisce. Alla fine di ogni partita Camdeborde entra in campo due minuti, gli fanno giusto toccare la palla, come si fa coi campioni anziani nelle partite celebrative.

Le brigate dei grandi ristoranti stellati partecipano solo di rado, e se partecipano lo fanno in ordine sparso, perché, com'è noto, il calcio è un gioco, e gli stellati sono troppo spesso dei ristoranti tristi.

Poi, ci siamo noi, cioè i ristoratori italiani emigrati a Parigi.

I locali italiani a Parigi sono centinaia, tanto che per conto nostro potremmo fare varie squadre, e molti di noi dovrebbero in realtà giocare nella squadra del posto in cui lavorano. E invece no. Siamo tutti insieme e sfoggiamo le stesse divise azzurre, con lo scudetto tricolore e le stellette che indicano i mondiali vinti. Sono divise antiche, che hanno l'eleganza delle cose che hanno vissuto momenti importanti.

Tanto tempo fa, i francesi hanno inventato un sistema terminologico dispregiativo per definire i soggetti originari degli stati limitrofi. Come spesso accade con gli insulti di stampo nazionalista, sono forgiati sulla prima cosa diversa che si percepisce nell'altro, quindi cibi tradizionali, tratti del linguaggio, colore della pelle eccetera eccetera: per ovvie ragioni, un inglese era quindi un *rosbif*, un portoghese un *tos* (per via di Portos, il moschettiere, ma anche la bevanda alcolica); i belgi erano gli unici a essere chiamati semplicemente belgi, perché dal punto di vista francese essere belgi è già un insulto di per sé. I corsi, per esempio, li chiamavano *les italiens*. E siccome gli italiani, quelli veri, hanno sempre enormi difficoltà a pronunciare la «r» nel modo giusto quando parlano in francese, li chiamavano *ritals*, marcando molto la pronuncia.

Se parlate francese, vi consiglio di non utilizzare nessuna di queste denominazioni per definire qualcuno, a meno che quel qualcuno non siate voi stessi. Sulle nostre divise, sopra la bandierina tricolore dello scudetto, c'è ovviamente scritto RITALIA.