

Addio a Gianni Mura, maestro di giornalismo

written by Redazione
23 Marzo 2020



E' morto Gianni Mura, giornalista e scrittore, dal 1976 storica firma di Repubblica. Mura, 74 anni, si è spento ieri mattina all'ospedale di Senigallia (Ancona), per un attacco cardiaco improvviso.

Nato a Milano nel 1945, era una delle migliori penne del giornalismo sportivo. Ha scritto pagine memorabili sullo sport e l'Italia degli ultimi decenni, dal calcio al ciclismo e l'ha fatto con una sobrietà e una intelligenza lontana anni luce da un certo modo di fare giornalismo sguaiato che va tanto di moda.

Schivo, ironico, schietto è stato un maestro per tutti noi che facciamo (o proviamo a farlo) il suo mestiere e lascia un vuoto incolmabile nel mondo della cultura.



Tra i tanti libri, nel 2007 scrisse il suo primo romanzo, “Giallo su giallo”, vincitore del Premio Grinzane: è stato tra i più grandi raccontatori del Tour de France.

Aveva raccolto il testimone di sommo narratore di sport da un altro che, come lui aveva scritto pagine indelebili e aveva il suo stesso nome: Gianni Brera. Con il quale Mura condivideva anche la passione per la buona tavola, e per il vino inteso innanzitutto come cultura da studiare, e poi spiegare. Non a caso, firmava da moltissimi anni firmava la rubrica “Mangia e Bevi” con la moglie Paola, una delle più amate del #Venerdì di Repubblica.

Ecco l'intervista che ci aveva regalato a

novembre 2016

A TAVOLA CON

di Roberta Martinelli



Abbiamo incontrato il celebre giornalista enogastronomico di passaggio a Bergamo. «Penso che le maggiori guide siano utili, a partire da quella dedicata alle Osterie. Dei social network penso invece tutto il male possibile. Non ritengo attendibile quello che è anonimo». «Io darei la stella anche alle trattorie, all'interno di una propria categoria e, se potessi, chiuderei trasmissioni come Masterchef»

Mura: «Sul cibo ognuno dovrebbe diventare la guida di se stesso»

Gianni Mura è una delle migliori penne del giornalismo sportivo. Dice quel che gli pare e lo fa con intelligenza, misura e un filo di ironia. Nella sua rubrica domenicale «Sette giorni di cattivi pensieri», su Repubblica, da quarant'anni racconta il calcio e il ciclismo con una sobrietà lontana anni luce da quel modo di fare giornalismo sgualato che va tanto di moda oggi. Lontano perché - dice - «urlare toglie peso alle parole». Ma Mura è anche un grande esperto di enogastronomia: dal '91, con la moglie Paola, firma, sul «Venerdì di Repubblica», la rubrica «Mangia e bevi» in cui regala ai lettori una divertente serie di consigli su tutto quello che è utile sapere prima di sedersi in un ristorante. L'abbiamo incontrato nei giorni scorsi a Villa di Serio, ospite della rassegna Presente Prossimo. Non potevamo perdere l'occasione di parlare con lui di cucina, chef, guide, stelle... e di pesce di lago.

Che rapporto ha oggi con il cibo? È cambiato il modo in cui ne scrive?

«Ho sempre un rapporto buono, di curiosità. Rispetto a trent'anni fa penso di saperne qualcosa di più, quindi tendo ad essere più deciso nelle simpatie e nelle antipatie. Non credo di essere cambiato molto, sono sempre legato a una cucina tradizionale. Ero e resto per un buon piatto di pasta e fagioli, un risotto o un arrosto. Non ho bisogno di grandi ingredienti o abbinamenti per godermi la cena. Non deve mancare però la compagnia. Una delle cose più tristi per me è mangiare da soli. Mi piace continuare anche dopo il dolce con un buon bicchiere di vino».

Trattoria o ristorante stellato?

«Io darei la stella anche alle trattorie. Come nel calcio, ci sono serie A, B e C e ognuna ha la sua classifica. Sogno una trattoria con tre stelle nella relativa categoria. Lo so che non è possibile, ma lo trovo giusto fino a un certo punto. Il pericolo è che si guardi più la scena che la sostanza del piatto. Al di là di tutto, sia che ci si trovi in un ristorante o in una trattoria, il giudizio si dà su quello che arriva in tavola, su quello che c'è nel piatto. Poi ci sono la professionalità, il sorriso in più».

Dolce o salato?

«Tra i due sceglierei piccante. Non vado pazzo per i dolci, ma se penso ai piatti che amo di più - salumi, formaggi stagionati e acciughe salate - allora dico salato».

Cosa non può mancare nella sua dispensa?

«Assolutamente pane, formaggio e vino rosso. Aggiungo anche le uova».

Al fornelli, cuoco esperto o piccolo disastro?

«Meno di zero. Non so cucinare neppure due uova al tegamino o preparare il caffè da solo. Fin da piccolo ho paura del gas e dell'elettricità. In casa l'unico apparecchio che uso è la tv. A chi mi chiede rispondo che sono avventore o mangiatore. Ora meno, ma ci sono stati anni in cui mangiavo fuori casa anche 230 giorni all'anno».

La sua cena più bella.

«Una delle migliori è stata al Gambero Rosso di Pierangelini quando era ancora aperto. Era il 30 dicembre e il locale era chiuso per dei lavori. Pierangelini mi disse

che poteva apparecchiare un tavolo da quattro, per noi e le nostre mogli. Lui fritto di mangiare un piatto si alzava per preparare il successivo. Era tutto a base di pesce, con formaggio sul finale. Grandiosamente semplice. E poi tutte le cene e gli assaggi che si facevano con Veronelli perché si parlava di tutto. Gino dava consigli disinteressati, aveva la cultura degli altri. È stato grazie a lui che mia moglie Paola ha iniziato a scrivere. A una cena da lui, mia moglie fece un commento su un vino bianco. Gino le chiese se avesse fatto corsi di sommelier, lei rispose di no e lui le consigliò di farlo. Disse che le donne hanno il vantaggio di avere la cultura dei profumi. Fu la prima donna a scrivere di vino su un mensile femminile e ancora adesso ne scrive sul Venerdì».

Un aspetto bello del suo lavoro?

«Mi dà la possibilità di conoscere tante persone belle e interessanti. Ho notato che la maggior parte delle persone che hanno a che fare con il cibo e il vino sono bravissime persone».

Chi inviterebbe a cena al ristorante?

«Persone legate al mondo della musica, Arbore, Capossella e Guccini anche se beve il lambrusco. Cercherei di fargli cambiare idea. Perché parleremmo non solo di musica».

«Nella Bergamasca si mangia bene, merito anche di Veronelli. Passo le estati a Monte Isola e il pesce di lago è stata una piccola scoperta»

Cosa pensa delle guide e di Tripadvisor?

«L'anagramma di guida è giuda, lo sa? Penso che almeno le maggiori siano utili. A mio avviso la più rivoluzionaria è stata, 15 anni fa, l'uscita della Guida alle Osterie. Ha determinato una coscienza e dato voce a qualcosa che era considerato l'ultimo anello della catena della ristorazione. Invece sono degnissime. Non sono più i luoghi di un tempo quando ci andavano solo anziani a giocare a carte e l'unica donna ammessa era l'ostessa. Di tutte le altre penso tutto il male possibile. Non ritengo attendibile tutto quello che è anonimo. Sui social network si trovano commenti disprezzanti dati anche la stessa sera: c'è chi ha mangiato un risotto buonissimo, chi pessimo. Viene il forte sospetto che chi scrive abbia interessi nel parlarne bene o male. Nel primo caso sono familiari e amici, se non lo stesso ristorante, nel secondo i concorrenti. Questo non ha senso ed è pericoloso. Essendo la carta in ribasso e informandoci solo sui web, le critiche prevarranno e mirate traggono in inganno i clienti. Se volutamente negative sono un reato, recano un danno commerciale contro il quale non c'è nessuna possibilità di difesa. Dalle guide almeno è possibile tirarsi fuori, come ha fatto Marchesi, dalle recensioni sui social no».

Come si sceglie allora un ristorante?

«Ognuno di noi dovrebbe diventare la guida di se stesso.

Se abbiamo mangiato bene in un ristorante impariamo a segnarsi il nome e l'indirizzo. Se abbiamo apprezzato una bottiglia di vino, prendiamo nota della cantina. Io stesso non avrei mai pensato di scrivere di cucina, ma un po' di cultura in materia, senza volerlo, me la sono fatta seguendo i Tour e i Giri d'Italia».

Oggi tutti sono esperti di cibo. È davvero così?

«Di cibo si parla troppo e si mangia poco bene. È diventata una moda. Non ho mai ricevuto così tanti libri di cucina come negli ultimi anni. C'è la mania del cucinare in poco tempo e dell'esclusione. Ma chi l'ha detto?

In genere la moda dura dieci anni. Così, prima c'è stato il tempo di Marche-

si, poi quello di Vissani, poi tutti a parlare di Adrià, poi è venuta la cucina di Copen-

naghen. Mi aspetto che prima o poi il migliore chef sarà un cinese perché la moda chiede di spostare il centro di

interesse».

Oggi chi è il migliore?

«Continuo a predominare Cracco, ma il migliore per me è Bottura. Il riconoscimento che ha avuto è meritato».

Cosa pensa di Masterchef...

«È una trasmissione che chiuderei con i pompieri».

Facciamo un tour della Bergamasca? Quali sono le tappe gastronomiche più interessanti?

«Poco tempo fa ho cenato in un ristorante ad Alzano Lombardo in cui mi sono trovato bene: La Crota di San Pietro. Ma in generale nella Bergamasca si mangia bene quasi ovunque, è l'effetto Veronelli. Ha dispensato consigli a tanti ristoranti, normale che i risultati si vedano».

Lei passa l'estate sul lago d'Isèo. Pesce di lago o di mare?

«Il pesce di lago è stato una piccola scoperta. Non ha il fascino immediato del pesce di mare però è interessante. Mi piace la sardina essiccata con una fetta di polenta calda. Prendo in affitto un appartamento a Monte Isola per l'estate, e ho la fortuna di conoscere uno dei pochi pescatori, Nando e due ristoranti che lo cucinano bene: la Locanda del lago a Carzano e la Foresta».

novembre 2016 Affari di Bolo



Gianni Mura