



Vacanze

Il turista a tavola

Tempo ancora di vacanze, nel quale chiunque può di persona misurare pregi e difetti dell'organizzazione turistica. Un settore della nostra economia - questo del turismo - che, assieme alle rimesse degli emigranti e ai proventi dei noli saldati in moneta straniera, concorre al pareggio della nostra bilancia dei pagamenti (e al suo attivo addirittura) e senza del quale noi saremmo debitori al resto del mondo del *surplus* che le nostre importazioni hanno rispetto alle esportazioni. Il turismo è insomma *quell'industria* nazionale che consente agli italiani di mangiare un poco di più di quanto il paese produca. Qualche cifra a chiarimento.

Alla fine di giugno (primo semestre di quest'anno) l'Italia aveva complessivamente esportato merci per un valore di 2.541 miliardi di lire, importate per 2.627: un disavanzo di 176 miliardi. I turisti viceversa, nel luglio di quest'anno, avevano già lasciato in Italia 825 miliardi di lire: si tratta ovviamente di una cifra lorda dalla quale vanno dedotte le lire che gli italiani spendono recandosi all'estero. Nel 1963 le due voci si espressero rispettivamente nelle seguenti cifre: 582 e 114 miliardi, con un avanzo attivo perciò di 468 miliardi di lire e maggiore, rispetto all'anno antecedente, del 3,5 per cento. Nel 1964: 647 e 150 miliardi, saldo attivo di 516 miliardi, aumento del 10,4. Nel 1965: 805 e 141, saldo di 663, aumento del 28,4. Quest'anno si prevede di giungere ai mille miliardi lordi e benché si segnali un consistente aumento nel numero di italiani che si sono recati all'estero il saldo sarà probabilmente vicino agli ottocento miliardi di lire.

Cifre di una tale consistenza esigono il massimo rispetto e la massima attenzione. Alla base del turismo vi è il desiderio di conoscere, di godere qualche cosa che a casa propria non si ha: il suo risultato è perciò un confronto. Si può visitare un paese per goderne il sole sul mare o in montagna, si può visitarlo per goderne le testimonianze, civili, retaggio di un passato più o meno remoto, si può visitarlo per apprezzarne una certa caratteristica natura e si può infine viaggiare in un paese per comprenderlo quale esso è oggi. L'Italia possiede tutti questi richiami compreso l'ultimo: non è forse un paese in pieno rivolgimento sociale ed economico che, malgrado la *congiuntura*, la sua lenta evoluzione, è riuscito a piazzarsi - per fare un esempio - tra i massimi produttori di acciaio del mondo, sia pure in un rapporto che è grossolanamente di uno a sei e di uno a otto con URSS e

USA?

Libertà per il sole.

Questi ultimi concetti - certo fin troppo ripetuti ma non sufficientemente meditati - richiamano però subito la necessità di un approfondimento. Vi sono decine di città in Italia e *in primis* Roma (non che vi sia necessità di visitarle tutte, un certo carattere il turista può coglierlo sia fermandosi a Spoleto che a Urbino, sia a Verona che a Ravenna e solo un provinciale può scandalizzarsi a simili accostamenti: il mondo è grande e compete ormai solo agli specialisti di cogliere le differenze più sfumate), vi sono dunque in Italia decine di città che meritano d'essere visitate. Ma il punto è qui, benché poveri o non ricchi i musei sono in ogni città un indispensabile completamento alla sua conoscenza: in quale orario li si può da noi visitare? solo nell'ora della calura dei giorni feriali. Tanto per dire che il turista può godersi liberamente in Italia soltanto il sole, perché il sole si distribuisce nell'arco della giornata secondo orari che non sono fissati dai burocrati ma dalla calura. Quanto al resto - mare, spiagge, pinete e alberate lungo le strade - ciascuno sa che esempio ne sia stato fatto dall'*Homo italicus*, una specie che conta solo pochi esemplari differenti dalla norma e in grado non solo di applicarsi all'*autocritica nazionale* (uno *sport* che da noi, nella sua forma verbale è talmente diffuso da estrinsecarsi organizzativamente in ben nove partiti in rappresentanza nazionale) bensì anche all'azione concreta. Principalmente a quella di governo: uno strumento di potere che da noi si definisce *esecutivo* per indicare che gli competono gli atti più che le parole. Ora vi è anche in Italia un ministero del Turismo con un ministro che si mostra assai attivo e tanto attivo anzi da essersi fatto includere nel novero di quelli che partecipano al CIPE, il Comitato interministeriale per la programmazione economica.

Si può sorridere, di fronte a questa recentissima decisione, solo se non si voglia neppure per un istante riflettere a quel peso che il turismo ha nella nostra economia e che si estrinseca, per l'anno scorso, nella decisione di ben 23,7 milioni di individui che, come escursionisti o come turisti hanno posto piede in Italia, trascorrendovi complessivamente 97 milioni di giornate alberghiere. La voce statistica non registra dunque chi in Italia abbia soltanto fatto colazione o abbia dormito alla *belle étoile* in roulotte o in campeggi. Si può comunque dire che mediamente ogni straniero che ci sia venuto ha passato in Italia quattro giornate. Che cosa abbiamo loro offerto, noi italiani, a queste sue giornate per invogliarlo a stare, a tornare, a mandarvi amici, in una parola: a contribuire ai prossimi pareggi di una nostra *fame* di beni certamente per molti anni ancora superiore alla nostra capacità di autoproduzione?

Vigilia di Ferragosto.

Torno da un mese trascorso viaggiando in Francia, Spagna e Portogallo, ma non farò certo confronti sbagliati e impossibili. Ero a Lisbona quando s'inaugurava il ponte sopra il fiume Tago, il ponte più lungo d'Europa e ho ancora nelle orecchie il tono retorico delle celebrazioni. Così i portoghesi, che hanno ora in Europa il ponte più lungo, credono anche di averlo potuto avere grazie soltanto a se stessi e ignorano la *Steel Company*, per non citare che uno fra i tributari maggiori che ha l'opera in questione. E faccio questo esempio per dire che da vent'anni siamo di nuovo liberi di confrontarci agli altri e di criticarci, ma che non pertanto possiamo dirci guariti dalla malattia di un ventennio di provincialismo. E a questo scopo quest'anno mi sono riportato a casa qualche pezza di appoggio. Cito ora un menù e ne dico il prezzo. Mangio domenica 14 agosto cento chilometri prima di rientrare in Italia per il Piccolo San Bernardo. E' una data, questa, nella quale tacitamente ogni turista accetta di pagare una qualche misura in più del consueto. Chi lavora in questi giorni accetta in fondo un bel sacrificio. In Francia si ammette ufficialmente, per tutta una serie di locali, che la domenica e i giorni festivi i prezzi siano un poco più alti. Ufficialmente: cioè la cosa è scritta in cifre sulle guide e via dicendo. Mangio: d) antipasti con *paté maison* (doppia fetta, senza averla chiesta; b) trota con salsa *chablis*; c) legumi vari, d) mezza faraona d'allevamento con contorno; e) formaggi vari; f) gelato. Ci bevo sopra, (viaggio assieme a mia moglie) due mezze bottiglie di bianco e una di rosso, vini dell'Alta Savoia datati 1953. E pago: 44 franchi per la colazione e 16 per il vino più 9 di servizio e qualcosa di mancia, di cui mi si ringrazia perché in Francia la si dà con parsimonia quando non vi è servizio da pagare, quasi mai quando questo è segnato.

Traducendo in lire ne ho spese (pranzo per due persone) scarse novemila. Il giorno precedente, o altro non festivo dell'anno, lo stesso cibo sarebbe costato quattro franchi in meno a persona: un risparmio (tassa compresa e in due) di oltre mille lire. La sera stessa, a Bourg Saint Maurice, avendo

avanti un bel tratto d'Alpi prima di trovare il mio letto in Italia a La Thuile consumiamo una cena leggera: due trote di montagna ai ferri con patatine fritte (tante quante da noi ne vede una tavolata di sei persone), formaggi e una caraffa di vino locale (Alta Savoia: è sempre cosa egregia e soprattutto è fatto con uva). Fa un franco virgola otto: duemilatrecento lire. Ed è, ripeto, la sera di domenica 14 agosto, festa - per giunta - dell'Alta Vallata, con canti e costumi a profusione per le vie.

Pranzo in Italia. Veniamo all'Italia. Venerdì seguente a Milano, trattoria "Vecchie cascine abbadesse". Bottiglia di Pinot Grigio: 800 lire (in Francia al ristorante il vino costa sempre come dal vinaio: il trattore cioè guadagna come il negoziante la differenza tra ingrosso e minuto, in Italia il rapporto, quando va bene, è sempre di uno a due); pane-coperto: 200 (per le 2 persone); "magro" (cioè antipasti all'italiana): 500; minestra (un piatto di gnocchi di patate): 300; una trancia di cernia (di venerdì, occorre dirlo, il pesce a Milano è più fresco che al mare) intinta in uova e frita per mia moglie e per me una Tartar (carne cruda di manzo - 150 grammi a occhio - che a scelta viene impastata coi vari ingredienti: 2.000; verdura (scarse patate fritte): 200; un caffè: 100; una "sambuca": 300. Totale 4.400 lire: sotto la nota che conservo trovo un'aggiunta di 700 lire; deve essere il servizio, benché nulla nel locale avverta di una sua presenza e se fosse pari al 15 per cento (bella percentuale davvero) darebbe un totale di 660 lire. Totale definitivo: 5.100 lire, quel che serve (pur in questa stagione tanto avara di monete) per lasciare al cliente tanti pezzi da cento quanti bastano a invogliarlo a una bella mancia.

Siamo sull'autostrada Milano-Roma. Colazione a mezza via prima di casa all'autogrill Pavese. Conservo il pezzetto di carta del conto sfornato dalla calcolatrice. Leggo le cifre e i simboli che le accompagnano: 300 con asterisco (deve essere il "coperto"); 750 TC (deve voler dire "tavola calda" e indicare il petto di pollo freddo in gelatina ordinato da mia moglie); 2.400 TC (le due bistecche alla fiorentina per me e nostro figlio: sul menù si diceva che pesano trecento grammi ma ora a vederle stimo a occhio che circa cento siano i grammi dell'osso e quasi altrettanti quelli del grasso); 360 TC (devono essere le patatine versate nel mio piatto da uno di quei sacchetti sigillati che al solito si vendono per cento lire); seguono una serie di cifre accompagnate ciascuna da un BA (bar?): abbiamo preso quattro bottigliette di vino (avendone chiesta una da un litro) e due di birra di diverse grandezze: 600, 350, 130, 120. Totale: 5.010 lire più 740 per il servizio; totale ultimo di 5.750 lire. Un popolo di ristoratori ladri ed esosi? semplicistica definizione. In Val d'Aosta, appena rientrato, mi servono un'insalata già condita con aceto. L'aceto a me garba solo se è tale: prodotto dal vino e con le sue regole tradizionali per cui emana profumo (delicato) più che sapore; quello appena più forte (ma prodotto con eguali regole e comunque sempre maturato in botti di legno) deve servire solo per i lavori di marinatura delle carni da farsi in cucina, mai in tavola e neppure per i sottoaceti. In Italia l'aceto è sempre più introvabile: dico al cameriere che non mi piace. Risponde: "Ma è una goccia, di quello buono ...". "Quand'è così ..." "...certamente, signore - conclude il cameriere - è aceto Cirio". E l'ho subito sentito.

Gastronomia industriale.

Siamo il paese in cui né si produce né si consuma carne, zucchero, grassi in misura nutritivamente sufficiente. Ma i salumi sono "Negroni", le conserve sono "Cirio", quelle dolci "Massalombarda", e poi l'aceto, l'olio, il burro tutto ha un nome d'industria e per dire stracchino ormai si dice "Polenghi" o "Invernizzi" e via dicendo. La pizza, persino l'antica pizza napoletana, si vende in busta semiconfezionata e si chiama "pizzaiola" (che è altro piatto, fatto di carne)... E' civiltà? è progresso? Il punto non sta nello scegliere un aggettivo, nel porsi nelle schiere dei "modernisti" o dei "conservatori". Il problema è che il mondo ha fame ed è povero. I prodotti di serie si giustificano solo se concorrono alla soluzione di questi due problemi (che sono poi le facce di una stessa medaglia: l'insufficienza attuale di calorie in rapporto alle popolazioni). Vale a dire se, eliminando gli sprechi connessi alla confezione e conservazione, aumentano le disponibilità di derrate alimentari, riequilibrando il rapporto domanda-offerta e facendo perciò diminuire sia il costo in sé dell'alimento che il suo prezzo al pubblico.

Viaggiando in quella parte d'Europa che ragioni politiche hanno tenuto ancorata a un livello di vita che chiameremo "ante-guerra" (Spagna o Portogallo) e in quella che ne è certamente la più civile (la Francia) si scopre che alla base del duplice buon livello alberghiero (qualità dei cibi e suoi prezzi) è un diverso tipo di conduzione alberghiera: familiare cioè. Ogni trattoria ha sia vino in bottiglia che ottimo vino regionale; ogni trattoria ha il suo aceto, i suoi prodotti tipici locali: dal prosciutto al

salame, dal formaggio ai sottoaceti. Ogni albergo o ristorante familiare cura ogni anno una propria provvista di conserva sia di pomodori che di frutta (noi la chiamiamo marmellata). E via dicendo. Ogni trattoria, ogni albergo di strada cerca più che può di effettuare anche una conduzione familiare del proprio esercizio.

La conseguenza è duplice (sul lato dei prezzi): risparmio nelle spese del servizio e in quelle di approvvigionamento. E il risparmio viene fatto sentire, con prezzi comparativamente inferiori a quelli italiani, al cliente stesso. Il quale poi gode anche di quell'altro vantaggio che viene dall'essere servito direttamente dai padroni stessi dell'esercizio. Ovvio che così siano scarsi i grandi alberghi e i grandi ristoranti. Gli esercizi in questione sono generalmente dotati di modesta capienza. E ne viene un nuovo risparmio: che non siano costretti a mantenere anche in periodi o in giorni di *bassa* il personale e le provviste dei momenti di *alta*. Il livello annuo è *standard*. Ci sono poi i grandi alberghi e i grandi ristoranti. I primi spessissimo privi di servizio di ristorante, questi ultimi dotati di alta specializzazione e tradizione e, spesso, di un orario oltre il quale non si mangia.

Fatti di questo genere sono solitamente smentiti da chi della Francia conosce solo Parigi o la Costa azzurra: ma questi due siti, altamente inflazionati anche se non più dell'Italia, non sono tutta la Francia così come, all'opposto, la riviera romagnola non è tutta l'Italia e i suoi modici prezzi (ma che folla di gente, che deserto ormai di alberi!) hanno principio e fine in questo solo tratto del nostro paese. Che fare? ricordo aver letto su una prima pagina dell'*Avanti!*, l'organo ufficiale del PSI or sono due anni circa, un articolo che principiava con l'annunciare che la forte battaglia socialista contro le sofisticazioni ... aveva ottenuto un primo buon risultato. Le sofisticazioni si possono e si devono combattere con le leggi (e lo si sta finalmente facendo? grazie ai socialisti, anche se invero non si tratta di una battaglia fondamentalmente *socialista*), ma le leggi possono solo prescrivere (per fare un esempio) che l'aceto debba essere confezionato industrialmente in un tal modo che, preso in doti da Mitridate, non porti necessariamente a morte, ma non possono poi costringere a produrlo come scienza gastronomica comanda.

Le leggi viceversa, cioè gli atti di governo, legislativi e finanziari, possono consentire alla nostra agricoltura di rinascere, di tornare a un livello civile. Per quanto possa sembrare strano anche l'agricoltura costituisce uno degli elementi che condizionano lo sviluppo turistico. Il contadino benestante che almeno ogni tanto mangi in trattoria rifiutando i cibi falsi. La produzione di derrate locali e tipiche e via dicendo. Il ministro del Turismo ora che oltre a sedere in Consiglio dei ministri siede anche nel CIPE può finalmente far sentire la propria motivata opinione su questo ed altri problemi. Tanto più motivata quanto più il suo ministero acquisti dinamismo. Di cifre il ministero ne sforna molte e tempestive, occorre che vada anche a studiare le situazioni; in Italia e all'estero, per un reciproco confronto. Se così accadrà si sentirà forse spesso il ministro del Turismo parlare di problemi che possono apparire lontani dalle sue funzioni.

Giulio Mazzocchi