

# Sotto la scintillante cloche soltanto quattro ravioli

**L**a cosiddetta nuova cucina ha lasciato, a certi ristoranti milanesi sopra le 120 mila, una eredità inutile, ingombrante e per nulla «di classe»: la campana, anzi, rispettiamo la liturgia, la cloche.

È un oggetto antico. Nel suo bel libro dedicato alla tavola della duchessa, Mario Zannoni documenta che, arrivando a Parma nel 1816, Maria Luigia commissionò, fra l'altro, all'argentiere Vernazzani, 46 campane. Quarant'anni dopo, il grande chef Urban Dubois insegnava agli allievi cuochi che le cloches erano necessarie per trasportare i piatti caldi dalle cucine — lontane — alla sala da pranzo. Altro scopo di quel copripiatti: proteggere il cibo da fuliggine, polvere, immondizia e mosconi, dominanti nelle cucine patriarcali e in quelle, chiuse ai clienti, della

*hôtellerie del secolo scorso.*

Andati a pranzo da Bocuse o da Vergé, i nostri seguaci della nouvelle cuisine videro arrivare in tavola piatti coperti da quelle cupole scintillanti e vollero avere quell'accessorio, anche se in molti casi è già finito in ripostiglio.

Dice Eugenio Medagliani, fornitore alberghiere: «Mio padre vendeva le vere campane, quelle di latta, ovali, per coprire una pirofila da quattro o più porzioni. Adesso vogliono i "pezzi" individuali». Quelli di metallo argentato, di Alessi o di Sambonet, costano sulle 150 mila lire l'uno: la metà quelli di porcellana. Un costo di cui l'oste tiene conto al momento della ricevuta fiscale.

La cloche non serve assolutamente a nulla, in quanto, quasi sempre, copre un piatto raffreddatosi mentre il cuoco



componeva uno dei suoi ikebana gastronomici. Ma serve, la campana individuale, a uno spettacolo che fu proposto alla Cassinetta di Lugagnano tempo addietro. Insieme entrarono in sala tre camerieri, reggendo ognuno due piatti coperti, e li misero davanti ad altrettanti commensali, ubbidendo a un impercettibile segno del maître, levarono, in perfetta sin-

cronia, le cloches. Che quelle enormi cupole custodissero nel grande tondo solo quattro — di numero — ravioli, non sembrava determinante.

Oggi — esperienza recente al Palace — i piatti coperti arrivano, ma si fermano sul tavolino a fianco, il guéridon, e il personale toglie lì le campane, offrendo il piatto «libero». Ancora uno sforzo e si arriverà a capire che questi elementi finiscono per irritare il cliente, vista la sproporzione fra coprente e contenuto, e danno lavoro inutile al personale. Le cloches raggiungeranno, nel magazzino degli oggetti inutili, i portastuzzicadenti, i cestelli d'argento con sei bottiglie di salse anonime, e i bellissimi e inutili spadini con cui lo chef, a fine opera, trafiggeva la galantina di fagiano.

**Massimo Alberini**