

**vivimilano**<sup>®</sup>  
IL MEGLIO SCELTO PER VOI

**il gigante**  
Gli Specialisti del Prezzo  
FINO AL 13 APRILE

**14 UNO è GRATIS 14**

www.igigante.net

» Corriere della Sera > Blog > Mangiare a Milano > Addio, tovaglia addio



dic  
05

## Addio, tovaglia addio



Evviva: nel nuovo Berton, si mangerà sul nudo legno.

**Ardua e misterica è la modernità, per molti di noi, non escluso chi vi scrive.** Ma per la nuova generazione di architetti di ristoranti, è il cortile di casa, è un segreto rivelato da dispensare con prodigalità a ogni nuova opera.

**La loro pietra filosofale è l'esercizio della sottrazione.**

“Meno di questo, meno di quello, meno di tutto” è il teorema. **Dopo aver abolito stabilitura e intonaco per esaltare la mistica di croste e mattoni, hanno fatto fuori le tovaglie.**

Qualche passatista si farà il segno della croce, temendo che nel futuro prossimo assurgano a nuovo spolvero anche l'oliera con la morchia sul fondo e il cesso all'aperto. Ma sono sterili sacche di resistenza.

**Quello straccio sui tavoli è il simbolo di un vecchiume da immolare con urgenza al fuoco di una lieta novella.** La rivoluzione della modernità è destinata a spazzare via le antiche ideologie.

Mi istruisce per iscritto **Tiziano Vudafieri**, leader nazionale della guerra santa contro il tovagliato. E archi-genio preferito dello chef Berton, che lo ha arruolato per la sua ultima creatura, sulla quale a giorni si leveranno ufficialmente sipario e, ovviamente, tovaglie.

*“È un tentativo di allontanarci dai ristoranti pomposi, diciamo gli stellati alla francese, e anche dalla trattoria vernacolare. E trasmettere, attraverso un tavolo nudo, di legno o pietra o anche di metallo, un modo di cucinare più semplice ma in qualche modo più sofisticato, sicuramente più naturale, più vero”.*

**Parole sante. D'altra parte, se occorresse, c'è persino il beneplacito di un altro uomo di sostanza, il cuoco danese René Redzepi**, noto anche per un'intuizione non meno straordinaria: il piatto di formiche vive alimentate con foglie di citronella e coriandolo.

“Ne ho parlato con lui a Copenhagen un anno fa”, conferma l'architetto.

Sul serio? Ah, be', allora stiamo a posto.

**Sappiate che questa è musica per le mie orecchie, avendo ormai accumulato una certa esperienza in ristoranti detovaglizati.**

Ho cenato al desco di tre recenti opere del Vudafieri (Dry, Pisacco, Turbigio...) e di Ceresio7, che non porta la sua firma, ma propugna identica filosofia. Ne ho riportato sensazioni indimenticabili: il gelo del metallo o del vetro, l'imbarazzo nel dover poggiare le posate su una superficie che si riempie progressivamente di impronte digitali e unto. Ma il bello è trascorrere la serata in variopinta e crescente compagnia, perché il tavolo, nudo liscio e crudo, non assorbe nulla e compone percorsi creativi, mescolando le macchie di intingoli agli sgocciolii e alle condense di bottiglie e bicchieri, dove si intridono leggiadramente le briciole del pane.

MANGIARE A MILANO / cerca

MANGIARE A MILANO / che cos'è?

Osti e chef, haute cuisine e trattorie, guide gastronomiche e voti, conti e mance, miserie e nobiltà di un mondo aggrappato a stoviglie e forchette. Mangiare a Milano è una piazza aperta alla franchezza. Si parlerà di tutto con il massimo rispetto per le opinioni altrui, ma senza deferenza nei confronti di nessuno. Naturalmente, la speranza è che voi lettori facciate altrettanto alimentando in prima persona le discussioni. Ma sono ben accette anche le domande, che evaderò direttamente o girerò a personalità più competenti di me. Insomma, il menu è questo. L'augurio è che cotture e servizio possano essere di vostro gradimento.

MANGIARE A MILANO / i più letti

[Real o falso? I retrosena dello show di Cannavacciuolo](#)  
[La recensione del martedì: Spontini](#)  
[Qual è la miglior pizza di Milano?](#)  
[Dieci pizze milanesi alla napoletana](#)  
[Vietato prenotare in Segheria](#)

MANGIARE A MILANO / ultimi commenti

[Per una volta che siamo venuti al cinema....](#)  
30.03 | 11:35 [Lettore\\_5425521](#)  
[uella che cagnara](#)  
24.03 | 10:35 [zottetena](#)  
[Cstefano](#)  
22.03 | 19:50 [Lettore\\_2281384](#)  
[Ammiro il suo coraggio](#)  
21.03 | 22:18 [Ambrogio\\_](#)  
[Cstefano](#)  
12.03 | 14:30 [Lettore\\_2281384](#)

MANGIARE A MILANO / archivio

dicembre: 2013

<>

lu mame gi vesado

1  
2 3 4 5 6 7 8  
9 10 11 12 13 14 15  
16 17 18 19 20 21 22  
23 24 25 26 27 28 29  
30 31

MANGIARE A MILANO / tag cloud

[Andrea Berton](#) [Carlo Cracco](#) [chef conto](#)  
[Divagazioni](#) [Enzo Vizzari](#) [Expo](#)

**L'universo di un'intera serata, lo ritroverete, intatto e commovente, sulle maniche della giacca buona.** Un memoriale utilissimo, tra l'altro, per chi debba rammentare nel dettaglio ciò che ha mangiato, come capita a me.

Non pago, mi permetto di suggerire scelte più coraggiose per il futuro.

**Vogliamo o non vogliamo mandare in pensione anche il tovagliolo, orpello grevemente tradizionale e pomposo?** Gentile Vudafieri, che ne direbbe di una mattonella di marmo, così naturale e vera?

Oppure, lasci perdere: uso la cravatta.

Tags: [design](#), [Tiziano Vudafieri](#)

1 Tweet **Recommend** <266

I VOSTRI COMMENTI

10

Troppo ispirati da Steve Jobs?

05.12 | 16:44 3695736

Questi ristoratori stanno seguendo un po' troppo la filosofia del "less is more" o non so cosa abbiano in testa...

Personalmente trovo molto antigenica la mancanza di una tovaglia in modo da costringere i commensali a poggiare le mani su superfici non molto pulite e piene di impronte. All'estero nei paesi come Germania, Austria e Norvegia è quasi impossibile trovare una tovaglia ma devo dire che almeno nell'ultima la pulizia del tavolo è sorprendentemente minuziosa però c'è da dire che non costringono gli avventori a mettere le mani su superfici scomode come il legno non trattato o tavoli di legno con lastre di vetro che se non controllate vagano verso l'infinito ed oltre, provocando non poche noie a chi vuole mangiare in santa pace.

Articolo molto interessante come sempre.

Però vorrei capire una cosa...

06.12 | 10:56 Zantek

A parte il fatto che mangiare sul tavolo, senza porre alcunchè sotto il piatto, forse a causa del tradizionalismo dei miei genitori (gente che pretende che ci si pulisca la bocca con il tovagliolo prima di bere, cose da matti...) mi da un senso perenne di "cena da single tomado tardissimo dal lavoro" ma a questo punto resto a casa mia sbracandomi anche per benino; vorrei capire perchè la filosofia "less is more" di questi guru della ristorazione non passi anche dal conto... Quello è sempre "more is better!" Mah!

Buon tempo antico

07.12 | 10:01 Lettore\_2281384

Non adoprano tovaglia ma solo un mantile...quale mai non cuopre tutta la tavola.Non hanno tovagliuoli ma si nettano la bocca con le maniche del giupone.Mangiano senza forchetta e cucchiaio , e invece del quale adoprano una fetta di pane sopra la stessa tavola... Ah! le vecchie,sane, tradizioni !!Come vede, maestro, la strada verso un ritorno alle sane tradizioni è ancora lunga .....:D

Cstefano

Non sanno più cosa inventarsi

07.12 | 13:36 Lettore\_5092103

Meno male che c'è l'ironia a salvarci da questi ego e queste dosi massicce di autocompiacimento. Ma li capisco, se a questi livelli non la racconti, perdi il 50% dei clienti.

Si chiama crisi... e taglio dei costi extra..

07.12 | 18:55 Il Moralizzatore

E i tuttologi si dan un gran fare per giustificare una cosa ovvia con l'arte, d'altronde a che servon in verita' se non a rigirare la realta? Meditate gente, meditate..

Quando anche le posate saranno superflue

07.12 | 23:13 chimera22

avvertitemi che eviterò di andare a mangiare al ristorante.

Sono solo due scuole di pensiero diverse

08.12 | 11:14 Ambrogio\_

Spesso sotto le tovaglie ci sono, comprensibilmente, tavoli inguardabili.

Del resto saranno sempre coperti da una tovaglia quindi non ha senso spendere per una superficie nobile.

Per converso i tavoli senza tovaglia devono brillare di luce propria. Meglio se il materiale è adatto per mangiarci sopra. E questo non è così ovvio con tutti i materiali.

Non credo sia la volontà di risparmiare sul tovagliato e quindi un taglio dei costi. Probabilmente solo la fornica non avrebbe alcun bisogno di particolare attenzione per essere tenuta pulita.

Un saluto.

Ma questo sarebbe il nuovo che avanza?

09.12 | 08:09 Tafano67

oppure un ennesimo amarcord attualmente chiamato vintage. Nella bibbia i commensali mangiavano sul pane, nel paleolitico si mangiava dove capitava ma sempre rigorosamente senza tovaglia. riporto quanto citato su un sito storico

"Nell'antica Roma, fino al periodo delle guerre puniche, la tavola veniva imbandita con lo stretto necessario, la frugalità era più importante del valore "rituale" del cibo.

Solo alla fine dell'epoca repubblicana l'assunzione dei pasti e il rituale dell'apparecchiatura divennero espressione di civiltà, e la base di questa trasformazione fu costruita sulle tovaglie."

Devo dedurre che la moderna espressione di civiltà sia esattamente al contrario e aggiungo un particolare, qualsiasi materiale, per ben pulito che sia, assorbe comunque piccole parti di materia. Disinfettare un piano amovibile con risultati decenti è possibile esclusivamente utilizzando prodotti chimici con risvolti olfattivi inequivocabili.

"La perfezione è raggiunta..."

09.12 | 12:35 Lettore\_1677813

...non quando non c'è più nulla da aggiungere, ma quando non c'è più nulla da togliere", diceva Antoine de Saint-Exupéry.

Sono molto d'accordo con il lettore Ambrogio\_. Se il tavolo "merita", è fatto di un materiale adatto ed è tenuto bene, credo che la tovaglia sia un inutile di più.

E poi, una volta utilizzate, non è più necessario appoggiare le posate sulla tavola.

Saluti

Alberto

Non me la sento...

10.12 | 15:38 Liondarion

Certo le tovaglie di cotone bianco, inamidato, fresco di tintoria che si stropiccia e ondeggia quando alzato il gomito si fanno avanti le ore della sera... Oppure l'ora di pranzo, sotto un pergolato -- tutto è relativo, si dirà, ma per me l'Italia ha questi odori. Amido di pasta, e bianco candore della tovaglia. Pure a scacchi, se volete.

Una scelta economica impone la sottrazione? Perché non mangiare direttamente dal fornello, o dal trenino-passa-vivande, o dalla comune rotondità dell'ingera? O una focaccia che avvolge carne trita? Io dico: se mangiamo su un tavolo, che sia imbandito a dovere.

Per poter commentare i post devi essere registrato al sito di Corriere.it.

Se sei già un nostro utente esegui il  altrimenti

Il tuo commento è stato inserito ed è in attesa di moderazione



[Post precedenti](#)



[Post più recenti](#)



Copyright 2012 © RCS Mediagroup S.p.a. Tutti i diritti sono riservati | Per la pubblicità RCS MediaGroup S.p.A. - Divisione Pubblicità: RCS MediaGroup S.p.A. -

Divisione Quotidiani Sede legale: via Angelo Rizzoli, 8 - 20132 Milano | Capitale sociale: Euro 762.019.050 Codice Fiscale, Partita I.V.A. e Iscrizione al Registro delle

Imprese di Milano n.12086540155 | R.E.A. di Milano: 152432

[PRIVACY](#)

[SERVIZI](#)

[ADVERTISE WITH US](#)