Mangiare in piedi

Alberto Saibene
10 Gennaio 2012

Indro Montanelli, dopo che gli avevano sparato in piazza Cavour a Milano, confessò più tardi che la sua preoccupazione fu, secondo l'educazione ricevuta, di morire in piedi. Cresciuti in tempi meno eroici (anche se ricordo che la notizia dell'attentato raggiunse dopo pochi minuti la nostra scuola che distava poche centinaia di metri dal luogo dell'attentato), alla nostra generazione è toccata la sorte di mangiare in piedi. Accade tutti giorni nel centro di Milano e, accade, che io sappia, solo in Italia. Provate a bere anche solo un caffè a Zurigo o a Nizza senza dovervi accomodare: impresa molto difficile.

Lavorando a due passi dal Duomo e stufo di panini, toast e pizzette, ma non ancora pronto per ristorantini o trattorie che d'altra parte non esistono più, ho trovato un punto d'equilibrio, al quale mi mantengo il più possibile fedele, in Mandara (ipnotico fin dal nome) che sta in una vietta dietro piazza Cordusio, embrione dell'abortita city milanese primonovecentesca con al centro la statua dell'abate Parini che proprio qui rievocò in ralenti l'incidente urbano occorsogli ne *La caduta*. Copio e incollo:

Quando Orïon dal cielo
Declinando imperversa;
E pioggia e nevi e gelo
Sopra la terra ottenebrata versa

Ecc, ecc. (la poesia è un filo tronfia nel tono, ma bella). Entriamo nella stessa stagione della scarligata (mil. scivolata) pariniana e a me vien voglia di scaldarmi le ossa che il clima padano ha fiaccato.

Già l'accento napoletano che risuona tra le pareti del locale riscalda il cuore e mi dispone ad addentrarmi nella salumeria che, nell'ora di pranzo, si trasforma in un dispensatore di prodotti freschi, ma resta nelle altre ore del giorno un'antologia della migliore produzione meridionale: la pastiera di Scaturchio, i fichi col

cioccolato calabresi, i veri taralli napoletani *and so on*. Agli ordini del signor Giacinto un gruppetto di professionisti offre abitualmente mozzarelle e burrate (la specialità della casa), da combinare con gli affettati, con un ottimo tonno in scatola o con le verdure sott'olio (olive, pomodori secchi, melanzane). Cibi freddi, direte. Certo, ma una o due volte la settimana (di regola il mercoledì) le truppe affamate delle vicine banche, della posta centrale, di piazza Affari, trovano una meravigliosa pasta e fagioli oppure pasta e patate o pasta e ceci da accompagnare con un mezzo bicchiere di Gragnano. Siccome si è in famiglia, quello che avanza lo ritroverete il giorno dopo riscaldato. Questa, per me, è civiltà. Non mancano le sorprese: io ancora sto aspettando di mangiare di nuovo il gattò di patate. Si spendono tra i 7 e i 10 euro.

Si esce pensando che forse aveva ragione Marotta: *A Milano non fa freddo*.

Mandara, via Cordusio 2, Milano. Tel. 0286463728. Vi danno da mangiare, dal lunedì al venerdì, dalle 12.30 (quando è consigliabile arrivare) alle 14.30. È possibile prenotare il cibo da asporto.

gastronomia.jpg

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto. Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO