

La Sesta Cornice, una confraternita di golosi per tornare a essere goderecci a tavola

24 Giugno 2023

di **Marcella Pace**



MILANO – Si definiscono una confraternita di golosi e vogliono riappropriarsi del gusto di essere gaudenti a tavola. Si chiama Sesta Cornice, ed è un “gruppo informale di persone, di cui faccio parte anche io – racconta a *Virtù Quotidiane*, **Fabio Riccio**, critico enogastronomico – e che vuole ridiscutere l’attuale andamento dell’alta ristorazione, perché a tavola non ci si diverte più”.

Quest’associazione nata su impulso dell’architetto e gastronomo **Francesco Paolo Mandelli** parte da una considerazione: nei ristoranti, specie in quelli gourmet, si è perduta quella parte ludica che un tempo accompagnava l’esperienza del mangiare fuori.

Oggi quando si entra in ristoranti di fascia alta, dove la qualità dei cibi e la cura dell'estetica sono a livelli massimi, non c'è più spontaneità e talvolta nemmeno libertà di scelta, imbrigliati nei menù degustazione proposti dagli chef. "C'è troppa invadenza dei percorsi. Una volta c'erano i menù, oggi ci propongono percorsi degustativi, tutti ottimi, ma diventa una sorta di dittatura. Noi vogliamo tornare ad essere goderecci", continua l'esperto.

La confraternita si riunisce ogni 30-40 giorni, chiamando ogni volta uno chef proveniente da varie parti d'Italia, concordando con lui un menù di 3-4 pietanze, per una cena che oscilla tra i 60 e i 100 euro, accompagnata da vini, esclusivamente naturali, scelti dalla Dot One, una casa editrice, non di libri ma di vini, creata da Mandelli che seleziona piccoli produttori etici che rispettano la terra e le persone.

Quello che cerca la Sesta Cornice è un ritorno alla semplicità. "Vogliamo meno lusso. In passato le Stelle Michelin premiavano anche le trattorie, cosa che oggi è scomparsa. Il tutto però - avverte Riccio - deve essere inteso non come una rivolta, ma un atto d'amore per la ristorazione. Nei ristoranti di livello in Italia non si è mai mangiato così bene come oggi".

I nuovi gaudenti seguono e divulgano un vero e proprio manifesto, composto di sei punti, sintetizzati proprio da Fabio Riccio.

I sei punti del Manifesto della sesta cornice - di Fabio Riccio e Francesco Paolo Mandelli. *Tratto da **Gastrodelirio.***

- Direttamente, dalle tavole senza tovagliato del basso impero delle cucine fino alle tavole più blasonate, passando per il ventre molle del provincialismo italiano, il gaudente cerca sempre di godersela tutta.
- Il gaudente è e deve essere tale anche a dispetto dello status sociale ed economico, perché, come nella Costituzione degli Stati Uniti è contemplato il diritto alla felicità per tutti i cittadini, anche il diritto a essere gaudente deve essere appannaggio di ogni classe sociale.
- Il gaudente reclama il diritto alla scarpetta e al leccarsi le dita.
- Il gaudente ribadisce a ogni occasione il diritto/dovere all'orgasmo gastronomico, postulato anche dal grande Ugo Tognazzi, vero e unico "maître à penser di ogni gaudente che si rispetti".
- Il gaudente ama il cibo ed è capace di passare ore a tavola per un piacere così apparentemente effimero come può esserlo un buon pasto.
- Il gaudente ha il diritto di evitare i menu di percorso.

LE FOTO









