

In questo caso, non mancherà di partecipare ad un collagen party: hai visto mai che dopo l'ambasciatore del Belize **Nunzio Alfredo D'Angeri**, il giornalista del TG1 **Attilio Romita** ed il principe **Carlo Giovannelli**, spiainiamo le rughe anche a **Silvio Berlusconi**? Sicuramente, ce ne renderebbe merito... Ne parleremo con la sua curatrice d'immagine, l'amica **Miti Simonetto**.

■ SOCIALIZZAZIONE E RELAX, AMMINISTRATI

Rimaniamo in tema di società dell'immagine per parlare del secondo format, lo Psycho Cafè, che ho sviluppato in versione Psycho-Pizza, da **Tonino**, a Bologna e sotto forma di Psycho-Dinner presso il risto-disco **Lampara Club** di Trani. In questo caso, tutto nasce dall'incomunicabilità di massa, che attanaglia giovani e vecchie generazioni. La spietata legge per la quale una brutta figura o un due di picche in pubblico rappresentano uno smacco insostenibile fa sì che sempre più spesso si esca con la propria compagnia di amici, senza arrischiarsi a fare altre conoscenze.

Ecco, quindi, che l'intervento dello psicologo, con licenza di mettere in contatto le persone, per di più in base a ben precise affinità, può aiutare, eccome. Ed il **tavolo sociale** diventa la risposta concreta alla finzione internettiana targata **Facebook!** Trattasi di nuovo format tematico, a sfondo conoscitivo, socializzante e gastro-allettante. "Ordina la tua cena... Ti dirò chi sei e chi sono i tuoi nuovi amici!" potrebbe essere lo slogan di una serata che punta a svelare il vero io di ciascun commensale, creare nuove amicizie e suggerire compatibilità caratteriali, attraverso la risultanza di scelte gastronomiche, coinvolgimenti sensoriali e domande esperienziali. Garantite dalla verve comunicativa del sottoscritto e dalla professionalità della psicologa e psicoterapeuta **Lucia Chiarioni**. 8 coperti, caratteristiche di alta riconoscibilità ed eleganza, apparecchiatura, sedute ed accessori over the top, inizialmente lasciato vuoto, al centro del locale, il tavolo sociale punta a creare nuovi amici e protagonisti assoluti. Chiamati alla ribalta ed assortiti al meglio, grazie all'opzione **Grazing**: niente suddivisioni fra antipasto, primo, secondo, frutta e dolce, ma 10 piatti fra cui scegliere il proprio, personalissimo menù, nell'ordine preferito. Con altrettanti vini al bicchiere, di stampo differenziato, parimenti chiamati a fungere da evidenziatori caratteriali.

Ciò per quanto attiene al ristorante, perché in pizzeria abbiamo aggiunto la birra e optato per la libera scelta fra 30 ingredienti, da miscelare a piacimento, per un massimo di 6. Il risultato finale è una cena in cui i commensali diventano parte integrante della rappresentazione, mettono a nudo i rispettivi caratteri e socializzano alla grande, grazie a test rivelatori, chiacchiere in libertà controllata e scelte eno-gastronomiche di stampo chiarificatore. A chiusura del paragrafo, va ricordato che sono anche stato il primo a segnalare l'avvento dei **Knit Cafè**, il cui primo prototipo vidi a New York, post apertura datata dicembre 2003 by **Miriam Maltagliati**, ma le cui versioni italiane sono state come al solito mal riportate ed interpretate: vogliamo scommettere che, a breve, anche nel nostro Paese, sarà proposta la versione corretta, quella che spacca, magari



con qualche variante ad hoc, particolarmente efficace? Pare ormai assodato che lavorare a maglia possa essere considerato una nuova forma di yoga, un veicolo privilegiato di relax, ma le modalità di abbinamento con il mondo del loisir, qua da noi, sono state totalmente fuorviate. La tipologia non nasce per essere appannaggio della sola casalinga di Voghera, ma per fare in modo che lei stessa, al pari di molti altri, possa entrare in contatto con aficionados del fenomeno quali **Cameron Diaz, Julia Roberts e Sarah Jessica Parker...** E poi, chi l'ha detto che nel contesto si debba bere solo e soltanto the?

■ SCOPERTE, IDEE E NUOVE PROPOSTE

Girando (e tanto!) per individuare le novità pro mia **Guida al Piacere e al Divertimento**, si scoprono news che nemmeno i partner tecnici ti dicono. Sarà perché io ho sempre tenuto distinti sponsor e critica, fatto sta che solo arrivando al nuovo **Soho** di Genova (risto-pescheria di matrice hi-tech), ho scoperto che **Drappier**, unico champagne in carta, è storicamente lo champagne dei ricevimenti ufficiali del governo francese, amato dal generale **De Gaulle** ed in grado di vantare un'etichetta non contenente solfiti! Curioso, davvero.

Come pure la gestazione del **DrinkEat**, griffato **Marco Pistone** by **Barcelona Cafè** di Crema. Essendo capitato in loco ed avendo parlato con il boss, mi è venuta spontaneo incentivare la sua idea di dar vita ad una nuova versione di appetizers, nati con l'idea di far mangiare e bere allo stesso tempo. Parlandone assieme, è scaturita una sorta di aperitivo omnicomprensivo, che ho visto crescere, modificato ad hoc, etichettato in maniera appropriata e voluto al mio fianco nella lotta contro l'Happy Hour sguaiato di questi tempi. Ovvio, quindi che i nomi dei due primi esempi pratici sposino, frammentandolo, un mio marchio, **Dr. Pleasure & Mr. Fun**, sinonimo di Blog, Tv, Cd, T-Shirt ed altro ancora. **Dr. Pleasure** si presenta sotto forma di semifera di cioccolato Tribago al 64%, gelatina di spicchi d'arancia e zucchero di canna pestati insieme, liquore di lamponi, liquore di arancia, rum S. Teresa riserva, ripieno di gorgonzola, caprino, crema di latte, nocciole tostate e cannella. **Mr. Fun** vanta al suo attivo polenta, gelatina di saké, zenzero e melone, burro in poma-

ta, succo di scorza di mandarino, gamberetti e uova di lompo. La segnalazione va letta anche come un mio personalissimo elogio per l'iniziativa benefica pro SLA, Sclerosi Laterale Amiotrofica, voluta da Marco stesso, addì 28 maggio 2009, **Teatro San Domenico** di Crema, con il sax di **Francesco Cafiso** on stage. Per chi non lo sapesse, Francesco, accompagnato nell'occasione dall'altrettanto bravo **Dino Rubino**, va considerato una giovanissima star del jazz contemporaneo. Basti pensare che, il 19 gennaio scorso, è stato chiamato a suonare a Washington, nell'ambito dei festeggiamenti pro **Barak Obama** for president. Basta la parola. Dulcis in fundo, una richiesta vera e propria.

Una necessità verificata, un desiderio insopprimibile. Visto e considerato che molti locali vivono attualmente d'immagine, come più volte ripetuto, perché non pensare ad una tipologia di sommelier più easy, meno manieristici, meno formali e meno paludati, da aggiungere a quelli, giustamente sussiegosi e scenografici, che lavorano con profitto nei vari ristoranti stellati? Anche i locali "à la page", perfino quelli dove si mangia davvero male, devono avere qualcuno che consigli cosa bere. Anche a prezzo calmierato.

Sarà più complicato, ma la ricerca ad hoc è richiesta. Perché l'educazione vinicola è fondamentale, a tutti i livelli. Vieppiù, quando c'è di mezzo un pubblico giova-

ne. Che va educato, a dovere. Perché non è possibile che accada ciò che è successo a me in un risto-disco modaiolo: nell'ambito di una cena a menù prestabilito ed a prezzo fisso, c'era un solo vino a disposizione, peraltro assolutamente "out of order". Costava poco (era compreso in una cena da 25 Euro) e teneva conto della crisi, va bene, ma era davvero imbevibile (se ne sarebbero potuti proporre 1.000 altri, migliori...). Incredibile, ma vero, nella cantina del locale non c'era nessun'altra etichetta! Non ho avuto altra strada se non quella di optare per uno Champagne, per non essere costretto a bere solo acqua... Certo, in questo tipo di locali, il sommelier non deve essere di maniera, bensì di forma, non rigoroso, ma conviviale, non asettico, ma coinvolgente, non didascalico, ma esplicativo. Ed il suo look deve essere in sintonia con il luogo. Del resto, non è il vestito a dover fare la differenza, bensì la professionalità e la competenza. In ogni caso, pregasi **astenersi, caricature simil Antonio Albanese**, per favor. Perché esistono, li vedo, anche se preferirei non vederli. Per finire, anticipo fin d'ora che dopo la **Top 7 Barman** inserita sulla mia **Guida al Piacere e al Divertimento 2009** (www.piacereedivertimento.com/oscar_piacere/bien_vivre.htm), nella versione 2010 della mia stessa Guida ci saranno anche **I Magnifici 7 Sommelier**. Letti nella mia ottica, ovvio: se ne parlerà e molto!

*Segno distintivo
di innata eleganza*



**BENI DI
BATAIOLO**



Fraz. Annunziata, 87 - 12064 La Morra (CN) - ITALIA
Tel. +39 0173 50130 - 50131 - Fax +39 0173 509258

www.batasiole.com