



DOPO A LETTO CON MADONNA...

...A TAVOLA CON VIDEOTECHNICA

Il progresso è inarrestabile. La tecnologia entra sempre più prepotentemente nella nostra vita, in qualche caso modificando molto le abitudini di tutti i giorni.

Pensiamo alla posta elettronica, la famigerata e-mail. Indubbiamente internet sta radicalmente cambiando il modo di comunicare. Mandare una e-mail è eccezionalmente più rapido e spesso anche più economico di scrivere e spedire una lettera con la posta normale. Un servizio in linea (scusate il gioco di parole) con l'epoca che stiamo vivendo, che richiede efficacia e velocità in ogni cosa.

Ma non sono tutte rose e fiori. Una e-mail è certamente rapida, anche se altrettanto impersonale, non consente di avere un'idea del mittente come certo sarebbe possibile ricevendo una lettera tradizionale (nella quale anche calligrafia, scelta della penna, della carta e della busta, eccetera, contribuiscono a dare un'idea dell'autore). Come se ciò non bastasse, secondo una consuetudine (esecrabile) sempre più comune, molti nemmeno rileggono quanto hanno battuto sulla tastiera: il risultato è *come quest'ofese scritto così*120.

A Videotecnica, come dice il nome stesso della testata, amiamo la tecnica (non fine a se stessa, naturalmente, ma per quello che riesce a darci nella pratica), ma amiamo ancora di più i rapporti umani, magari anche quelli nati e sviluppati sotto la bandiera della tecnologia.

Lontano dagli occhi, lontano dal cuore

E così, per evitare il rischio di una Videotecnica con lettori sempre più numerosi, sempre più vicini con l'e-mail, ma sempre più distanti proprio per la spersonalizzazione dei rapporti via elettronica, abbiamo deciso di tornare all'antico.

Di provare, almeno per un giorno al mese, a tornare ai tempi in cui si scriveva con la penna stilografica, gli affari si effettuavano con una stretta di mano, i sorrisi si vedevano di persona e non in una finestra 640 x 480.

UNA NUOVA INIZIATIVA PER AVVICINARE I
LETTORI ALLA PROPRIA RIVISTA PREFERITA...
SOTTO IL SEGNO DEL CARBONARA DAY!
INSOMMA, PANE AL PANE, VIDEO AL VIDEO...



In alto, un pastore-pizzaiolo di presepe napoletano; arriverà anche l'uomo della carbonara? Qui sopra, il pupazetto di un affamato Wile.Coyote; in basso, un hamburger di plastica, buono come portachiavi...



L'idea sarebbe quella di incontrarci tutti insieme, per scambiarsi opinioni su filosofie tecniche e filosofie di vita, per vivere insieme la nostra passione e le nostre emozioni. Un'utopia, certamente, visto che i lettori sono decine di migliaia e per incontrarli servirebbe lo stadio Olimpico. Però qualcosa si può fare lo stesso. In prospettiva futura cercheremo di organizzare occasioni d'incontro, se non per tutti, almeno per molti, in concomitanza dei Surround Day, delle fiere specializzate, di altri avvenimenti del settore, o magari, come anche suggerisce il lettore Marco Fuortes (vedi *Filo Diretto* dello scorso mese), addirittura creando eventi ad hoc. Sull'immediato, abbiamo pensato a qualcosa di meno grandioso ma, crediamo, comunque interessante.

C'è CD e CD

Come i nostri lettori più attenti avranno notato, in passato talvolta abbiamo accennato ad alcuni momenti di pausa gastronomica che ci prendiamo in redazione, di tanto in tanto. Come potete ben immaginare, il ritmo di lavoro normale è in genere talmente intenso da lasciarci solo pochi minuti di pausa al giorno, intorno all'ora di pranzo, giusto per addentare un panino mentre continuiamo a lavorare al computer. Ogni tanto, però, ci concediamo un maggior lasso di tempo, e ci rechiamo in una trattoria o ristorante della zona per un pranzo vero e proprio: è questo il Carbonara Day.

La cosa nasce spontaneamente, senza grandi preavvisi.

segue a pag. 54



Carbonara is magic

Ci perdonate un po' di autobiografia? Del resto, questo è un articolo semiserio e per giunta fuori tema con l'argomento della rivista... Però ci sembrava divertente mettervi al corrente di alcuni fatti privati della famiglia di Videotecnica, di alcune coincidenze che hanno visto la Carbonara legata a momenti della vita dei redattori.

Il fatto è che - e questa è davvero una coincidenza - tutti i componenti del team di Videotecnica, separatamente o insieme, hanno avuto la vita in qualche modo legata anche a qu'esto gustoso piatto. Iniziamo dall'inventore del *carbonarassoluto* (scherziamo!), il nostro direttore Stefano Belli che, pur grande amante delle realtà gastronomiche locali (famosi in redazione i suoi racconti al termine di ogni viaggio, con la descrizione delle specialità più incredibili, magari a base di carne d'orso o di alligatore) è un vero *collezionista di carbonare*. Cioè ne colleziona ricette (con le varianti al vino, alla cipolla, e chi più ne ha più ne metta) e soprattutto varianti pratiche, visto che non manca di provare tale piatto in qualsiasi parte del mondo. Come si può ben immaginare, si tratta di una collezione di scarso valore qualitativo, visto il valore medio di un piatto di una carbonara cucinata a Tokio o in una località sul Mar Baltico, ma tant'è... Se andiamo indietro nel tempo,

dobbiamo tornare agli anni '70, al tempo di *Suono e Stereoplay*, quando Belli con altri colleghi - oggi componenti della redazione di *Videotecnica* - aveva un appuntamento fisso con una modesta trattoria di via del Casaletto in grado di preparare, a suo dire, un piatto di fettuccine (casarecce) alla carbonara da record. Sappiamo anche che Stefano, una volta l'anno o giù di lì, sparisce senza lasciare tracce, per controllare *de visu* se la qualità resta quella dei bei tempi... Ancora agli anni '70 vanno ascritte alcune favolose carbonare consumate insieme da Belli e Giacomo Puma, amici da sempre, al tempo impegnati a concentrarsi a tavola sui programmi da mandare in onda nella radio privata che avevano fondato in quegli anni. Al marzo 1980, invece, va fatto risalire l'episodio che ha visto Belli e D'Ovidio (altro superfan della carbonara) felicemente stupiti di aver degustato una delle migliori versioni di tutti i tempi. Dove? Sorpresa... a Parigi, in un ristorante segnalato da un'amica francese che aveva vissuto molto tempo a Roma! Quando i redattori di *Videotecnica* passano in Toscana, in particolare nell'area Chiusi/Chianciano/Cetona (area ove risiede il nostro Luigi Nicolucci) si impone una *special edition* di *pici* alla carbonara. E che dire del Carbonara Day - *Vaccari Edition* - a casa dei genitori di Giorgia, mitico appuntamento stagionale che vede ogni volta battuto il record (di partecipanti, e di chili di pasta...). Gli episodi da raccontare sono quasi infiniti, ma ve li risparmiiamo. C'è da aggiungere che il rito della carbonara non viene celebrato solo fra colleghi di redazione ma anche fra redattori

e operatori-amici (persone che operano cioè nel nostro settore, con le quali si è creato un rapporto di amicizia oltre che professionale). L'appuntamento principe del Carbonara Day - *Professional edition* è ormai, da diversi anni, quello che vede protagonisti (*e te pareva*, il fortunato!) Stefano Belli e Fabrizio Ferrucci, direttore generale e amministratore delegato di Columbia Tristar, e - come la qualità delle emissioni CTHV rispecchia - grande appassionato di musica e cinema di qualità anche tecnica. I due si incontrano per parlare delle loro identiche passioni e delle strategie delle aziende che rappresentano in un ristorante non lontano dalla sede della Columbia, che, a detta del nostro direttore (che confessa di non aver mai provato un altri primi piatti in questo ristorante), prepara una delle migliori fettuccine alla carbonara di sempre, al punto di insidiare il ricordo-mito della carbonara di via del Casaletto di cui sopra. Per finire con gli operatori-amici, è già in programma un Carbonara Day a Roma con Alessandro Stanzani, responsabile Foto Video di Canon e altro grande amico di *Videotecnica*. La scusa, questa volta, è verificare la differenza fra una carbonara romana e una balinese. Sì, perché, per quanto incredibile possa sembrare, la prima cena del Canon Experience 1998, a Bali (vedi pagine 102-104) ha visto i partecipanti (fra cui Stanzani e Belli) alle prese con le specialità locali e gli spaghetti alla carbonara. Volete sapere come era quest'ultima? A detta del nostro rotondo (ehm...) capo, più che dignitosa, fra le migliori di sempre extra continente. Carbonara is magic... (F.M)



Partecipare al Carbonara Day è anche un'occasione per visitare il quartiere Coppedè, classica location del cinema romano, ove ha sede Videotecnica. Nella foto, la fontana di Piazza Mincio violentata da giovani troppo esuberanti.

Qualcuno di noi dice "che giorno è oggi?" e gli altri rispondono in coro "È il Carbonara Day". Detto, fatto. Dopo pochi minuti siamo a tavola, una tavola nella quale campeggiano una bottiglia di buon vino rosso e cinque, sei, sette piatti di carbonara, tanti quanti sono i commensali.

Naturalmente, il Carbonara Day per noi è anche l'occasione per una riunione di redazione special edition, nella quale mettere a fuoco problemi e ambizioni, progetti e speranze, in assoluta libertà. Un'occasione conviviale nello spirito di un'amicizia fra quanti contribuiscono a realizzare *Videotecnica*, amici prima, appassionati poi e infine colleghi. Insomma, ci piacerebbe condividere questi momenti con i lettori, e per questo abbiamo pensato di invitarne ogni mese uno a pranzo con noi. L'idea, in effetti, ci è nata quasi per caso. Ricordate l'amichevole polemica con il lettore Vinicio Parente di Roma (*Videotecnica* n. 80). Scandalizzato dall'apocalittica visione presentata in una precedente puntata di *Filo Diretto*, Parente minacciava di suicidarsi mangiando due chili di bucatini all'amatriciana. Al che il nostro Belli ha proposto al lettore, in chiusura di risposta, di partecipare al Carbonara Day della redazione. Parente non ha risposto, mentre, timidamente, si è fatto vivo qualche altro lettore, chiedendo se per caso avrebbe potuto partecipare al nostro CD (che non è il Compact Disc ma il Carbonara Day)...

Da qui, l'idea di un appuntamento aperto ad un appassionato, al quale proponiamo qualche ora in nostra compagnia. Che sarà spesa per visitare i dintorni della redazione (cioè il caratteristico quartiere Coppedè - una delle location più comunemente utilizzate per cinema e pubblicità made in Italy), la redazione stessa, scoprire come lavoriamo e come effettuiamo le nostre prove e soprattutto dividere il piacere di una buona carbonara!

Un premio per i più creativi

Invitiamo quindi tutti gli interessati a scriverci al riguardo, o comunque a manifestare l'intenzione di entrare nella selezione del mese specificandolo nella normale corrispondenza; come è prevedibile, qualcuno sarà giocoforza escluso, considerando che probabilmente le richieste saranno numerose (almeno, a giudicare dalle



Italiani e stranieri, con cucina locale od esotica, trattorie o ristoranti top, ecco i biglietti da visita scelti a caso di alcuni locali fra quelli visitati nel tempo dai componenti del team di Videotecnica.



prime lettere). Come ci regoleremo per la scelta? In mancanza di contatto diretto, proveremo a leggere fra le righe, ovvero a giudicare la simpatia, la passione, la curiosità, la creatività e così via. Non ci sono preclusioni di sorta: potranno essere scelti uomini o donne (così la nostra Giorgia Vaccari non sarà l'unica rappresentante del gentil sesso...), di Roma o di qualsiasi altra parte del mondo, dotati di impianti *audiovideassoluti* o ancora privi del televisore, purché maggiorenni. Unica discriminante, a parità di altre caratteristiche, sarà quella di favorire i lettori *Volpe*, ovvero quelli che ci avranno inviato il tagliando di votazione del Cool Award (vedi articoli pubblicati su *Videotecnica* 82, 83, 84).

Insomma, se volete far parte della famiglia di *Videotecnica*, almeno per un giorno, non perdetevi tempo! Prendete carta e penna, e scriveteci. Non è vietato, anzi è caldamente suggerito, di allegare alla lettera materiale da voi realizzato o comunque che rispecchi la vostra persona e le vostre idee: fotografie, video, poesie, calzini bucati, storie vere o inventate, disegni a mano libera o realizzati con il computer, torte della nonna, compilation musicali. *Videotecnica* è la rivista della creatività per eccellenza, e dunque il Carbonara Day è anche l'occasione per renderci partecipi della vostra individualità e magari trovare uno spazio per le vostre realizzazioni. Ma, se anche non avete la mano di Giotto, l'occhio di Newton, la tecnica di Cameron e la fantasia di Spielberg, non disperate: potrete lo stesso essere prescelti! E ricordate che è solo un gioco...



Altri biglietti da visita di ristoranti di diverso genere, italiani e non.

Culatello Award & dintorni...

Se mangiare è fra i bisogni fisiologici dell'uomo, mangiar bene è certamente uno dei piaceri della vita, né più né meno della ricerca delle massime prestazioni del proprio impianto o nella realizzazione del proprio filmato. A Videotecnica, a iniziare dal direttore Stefano Belli (che vanta come referenze un peso di 100 kg e un numero almeno pari di pranzi fuori sede, ogni anno, per lavoro e per piacere), seguiamo con attenzione gli sviluppi della gastronomia mondiale, impegnandoci in prima persona quando possibile (ovvero mettendoci a tavola...). Ci sentiamo quindi abbastanza preparati per un breve discorsetto in tema.

Questi anni di globalizzazione, che spesso purtroppo fa rima con omogeneizzazione, per quello che riguarda la gastronomia hanno visto varie tendenze, come il boom dei ristoranti stranieri in patria. Come in altri paesi europei, anche in Italia (a nostro avviso di viaggiatori e *gourmets* il paese dove si mangia e si beve meglio), c'è stata un'esplosione di esercizi africani, orientali, americani. Di per sé, tale esplosione non sarebbe criticabile, anzi, ma il problema è che - a giudicare dai risultati al palato - da noi metà dei ristoranti cinesi sono gestiti da chi in Cina magari faceva il meccanico di biciclette, mentre i ristoranti messicani, altra moda del momento, sono aperti da giovani di belle speranze e nessuna esperienza, reduci da Puerto Escondido.

Per quello che riguarda l'Italia, e in particolare Roma, pur se si notano interessanti aperture a nuove forme di ristorazione leggera - come i wine bar, ideali per pranzi semplici - abbiamo rilevato con preoccupante frequenza una progressiva trasformazione della trattoria tradizionale verso una forma di ristorazione ruffiana, fatta per piacere ai palati comuni (e per far soldi sul sicuro). In questi anni tante antiche trattorie di quartiere, caratterizzate magari da un servizio anche troppo familiare ma da sapori genuini, sono passate di mano e giunte agli eredi. I quali, per prima cosa, spesso hanno rinunciato all'apertura meridiana e

trasformano gli esercizi secondo lo stile del franchising, ovvero si affidano a una società specializzata per l'arredamento, la fornitura della materia prima (sovente surgelata) e delle bevande, e, in definitiva, il menu. Questi locali hanno subito successo, perché sono curati anche nei dettagli (anche se si assomigliano tutti, dal colore delle tovaglie all'insegna dell'esercizio, che non esibisce più il nome di famiglia ma sfoggia frasi poetiche e/o curiose) e si mangia correttamente (le stesse anonime cose, alla faccia della tipicità, a Bolzano e Messina) senza spendere troppo, ma sono assolutamente privi di anima, cioè, a nostro modesto avviso, inutili in un'ottica di esperienza enogastronomica. In alcuni casi va anche peggio, visto che i giovani neo-proprietari delle vecchie trattorie trasformano senza esitazione queste ultime in birrerie irlandesi o (la moda prossima ventura) australiane, ovvero in bolgie infernali nelle quali spesso è difficile riuscire anche a parlare.

C'è poi da aggiungere l'inarrestabile ascesa del fast food, che sembra attrarre ormai non solo i più giovani, niente affatto preoccupati dal tempo perso in fila (alla faccia del fast...) e dei problemi di colesterolo prossimi venturi (alla faccia del food...). Di questi locali non vogliamo nemmeno parlare, perché continuano a credere che sia meglio un panino con mozzarella fresca e prosciutto di un hamburger, o anche solo un pezzetto di parmigiano, e ci tranquillizza il successo di un movimento di impostazione contraria già nel nome (Slow Food). Tutto questo per dire che, e speriamo di sbagliarci, la trattoria sembra destinata a un lento e inarrestabile declino, e con essa tutto un ventaglio di emozioni e sensazioni.

Per fortuna, accanto a tanti ristoranti di grido, inarrivabili ai più, resistono, e in qualche caso prosperano, altri esercizi meno impegnativi, dall'ambiente sobriamente elegante, dal servizio informale ma corretto, dai prezzi non esagerati, e soprattutto dai sapori veri.

È questo il caso di uno dei nostri esercizi preferiti in assoluto di sempre, la Fiaschetteria in via Bersano a Besenzone (PC) (tel. 0523/830444). Siamo capitati in questo bel casale nella campagna fra Piacenza e Parma qualche anno fa, appena dopo l'apertura, dietro suggerimento prezioso dell'amico Fernando Cantarelli, che non ringrazieremo mai abbastanza per la scoperta. Il nome Cantarelli non sarà certamente ignoto ai meno giovani, legato come è al ricordo del periodo d'oro del magnifico miniristorante gestito anni fa dai compianti Mirella

e Peppino. Ancora oggi, una puntata nell'ex ristorante-bottega-spaccio di Samboseto (PR), per salutare il figlio Fernando (e magari scambiare quattro parole su rari vini e distillati che il nostro amico riesce a trovare) è un'emozione profonda, un'esperienza difficilmente descrivibile.

Ma torniamo alla Fiaschetteria. Un ambiente semplice ma elegante, con pochi coperti (una trentina o poco più), tavoli spaziosi, una piccola cantina ma ricca di belle bottiglie di produttori poco conosciuti e di etichette di pregio. Gli ospiti sono accolti con professionalità e cordialità da Gianni, pronto a suggerire il vino adatto ad ogni specialità, mentre i piatti escono dalle sapienti mani della moglie Patrizia.

Anche se in linea di principio non crediamo ai colpi di fulmine, ammettiamo di essere stati folgorati sulla via di Damasco fin dalla nostra prima puntata nel locale, qualche anno fa, al punto da sentirci

Gli artefici del successo de La fiaschetteria, in quel di Besenzone (PC).



allora costretti a scriverne l'elogio, per gratitudine gastronomica, su un mensile di altro settore. Eravamo convinti della validità del ristorante, e abbiamo avuto la soddisfazione di aver visto giusto. In poco tempo se ne sono accorti anche gli inviati delle più importanti guide gastronomiche, che hanno iniziato a premiare il locale con alte votazioni e giudizi davvero lusinghieri.

Per fortuna, al contrario di quanto accade troppo spesso, anche in una recentissima visita abbiamo avuto il piacere di vedere che i nostri amici non si sono montati la testa, sono rimasti i bravi ragazzi modesti ed operosi di sempre. Insomma, il posto giusto per una edizione davvero speciale del Carbonara Day, che potrebbe intitolarsi Treccine o Caramelle Day (dal nome dei nostri piatti preferiti della Fiaschetteria).

Nel frattempo, siamo certi che i lettori che si recheranno a Besenzone saranno accolti nel migliore dei modi, anche senza la raccomandazione di Videotecnica...

(S.B.)