

Stravizzi: va online il laboratorio del gusto varesino

Pubblicato: Mercoledì 28 Ottobre 2015



Una nuova testata giornalistica, che nasce da un laboratorio permanente sul gusto: è questo **Stravizzi**, rivista online nata da una provocazione: «era risaputo che Varese fosse un posto dove si mangiava male, lo disse in particolare un critico gastronomico dell'Espresso – racconta **Filippo Brusa**, il direttore della rivista presentata oggi nella sala matrimoni del comune di Varese – Una questione che fu dibattuta in un convegno a Villa Recalcati, davanti chef stellati. Fu da lì, nel 2009, che partì l'idea di un laboratorio permanente sul gusto, da cui è nato anche questo progetto».

Da allora, il laboratorio sul gusto è nato, con una sede precisa: il **borgo di Mustonate**, dove al Ristorante tana d'Orso lavora è chef l'editore di Stravizzi e uno dei motori del laboratorio del gusto: **Francesco Testa**.

E lì è nata l'idea della rivista on line Stravizzi: che non significa eccessi o vizi, ma è il **plurale di stravizzo**, la cui etimologia risale al serbocroato zdravica, che significa «brindisi». O, come spiega il Grande Dizionario della Lingua Italiana diretto da Salvatore Battaglia, «Pasto di vivande squisite, accompagnato da abbondanti libagioni; banchetto, convito».

I riferimenti e i modelli della rivista sono ambiziosi: come “**La Gola**”, storica rivista del gusto fondata da **Luigi Veronelli** su cui negli annicinquanta-sessantasi esprimeva l'”intelligenza” culturale italiana: «E, come per La Gola, abbiamo l'ambizione di fare “uscire” ogni tanto i contenuti on line della comunità che abbiamo raccolto in formato Tabloid» spiega Brusa.

E ora l'intenzione è quella di elaborare la “**carta di Mustonate**” contro l'appiattimento dei sapori e per l'originalità del gusto: «In un mondo in cui l'industria multinazionale tende ad appiattire la sfera sensoriale, attraverso l'omologazione di profumi, forme, colori, sapori, STRAVIZZI intende certificare il gusto originale. Attraverso le eccellenze che si fanno onore, ogni giorno, sul territorio e che si ispirano ai cardini della vera cucina». Per questo a margine hanno realizzato un **logo, che richiama la doppia zeta di stravizzi, e una vetrofania**: i locali che la esporranno sarà perché sono stati menzionati dagli esperti che scrivono sulla rivista per qualche particolare eccellenza, o aderiscono alla particolare “carta del gusto”.

Intanto, sulla rivista i primi tre incontri sono con dei mostri sacri della cucina italiana: **Gualtiero Marchesi, Aimo Moroni, Ezio Santin**. E il sito conta di evolversi grazie alla creazione di una comunità di appassionati, come ha spiegato infatti **Ugo Deanesi**, che si occupa della comunicazione del progetto. «Stravizzi non è solo una rivista ma una comunità che unisce chi ha la stessa passione per il gusto e l'originalità in cucina». Per questo al “battesimo” della rivista c'erano moti varesini che questa passinoe la coltivano: dal fiduciario Slow Food **Claudio Moroni** al “responsabile” della pizza napoletana più importante della città, **Antonello Cioffi** della Piedigrotta.

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it

