



Manfredi Nicolò Maretti: tra cibo e arte il futuro dell'editoria di settore



di *Giulia Mancini*



Ventinue anni e figlio d'arte, ha creato due distinte collane: Effusioni di gusto (dove cibo e arte dialogano) e la Maretti Gastronomica

Voce squillante e parlata veloce, ventinue anni e un garbo da gentiluomo di altri tempi. **Manfredi Nicolò Maretti** è cresciuto a libri e ristoranti, con un'educazione condita da teatro e arte moderna e contemporanea. Giovane faentino che della passione per le grandi tavole ha fatto il suo lavoro: si è conquistato lo spazio professionale nella casa editrice di famiglia, la Maretti Editore, e gli ha dato i contorni e le sfumature del suo modo di vivere la cucina, l'arte e la gastronomia. Laurea triennale in Economia Arte e Cultura e il M.Sc in Arts, Culture, Media and Entertainment alla Bocconi, prima editor nella casa editrice del papà Christian poi fondatore della sua. **Effusioni di Gusto**, la collana diretta da **Maria Paola Poponi**, unisce chef stellati a grandi artisti di arte contemporanea, pagine in cui i piatti sono abbinati alle tele per evidenziare la commistione di sensi che dal bello passa al buono, e viceversa. **Maretti Gastronomica** la collana che esplora storia, tecniche, luoghi e tesori della buona tavola con volumi di alcuni fra i più rilevanti interpreti della ristorazione dell'Italia di oggi e altri dedicati alle stelle Michelin.





Figlio d'arte, nato fra i libri, se Manfredi non avesse fatto l'editore cosa sarebbe stato da grande?

"

A volte ci penso anche io, ma sin da piccolo mi sono sentito aganciato a questo mondo. Per colpa, o meglio per merito di mio padre, sapevo che dopo gli studi sarei tornato in casa editrice. Se avessi fatto almeno uno o due anni fuori dall'Italia, o in altre case editrici, non avrei instaurato le relazioni che ho stretto in questi due anni. Pesando le due cose non farei cambio".

Un conto è lavorare nella casa editrice di famiglia, diverso scegliere di fondarne una in età così giovane. Come sei arrivato a fare l'editore nel settore gastronomico?

"Mio papà ha fondato la casa editrice - Maretti Edizioni - nel 1999 specializzandosi in arte moderna e contemporanea. Quando nel 2018 sono tornato in casa editrice ho portato avanti l'aspetto artistico, focalizzandolo sul lato gastronomico e della ristorazione. Tutto nasce da una collana avviata da mio padre nel 2010 di 'arte e cucina', abbinando artisti contemporanei con ristoranti stellati. Il primo volume è stato il San Domenico di Imola con Concetto Pozzati, importante artista negli anni '60/70 a Bologna".

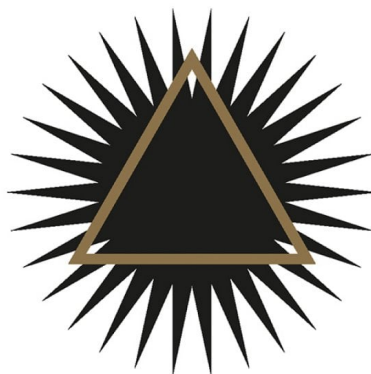
Come si coniuga il mondo della cucina scritta con il mondo dell'arte raccontata?

Due aspetti importanti per me. Il primo è il libro oggetto: cercare di fare di ogni volume un oggetto bello esteticamente e un po' avanguardista, non nel termine inflazionato che si usa oggi. Per esempio, il libro di Baronetto è antieconomico, 350 copie firmate dallo chef per il quale non è prevista alcuna ristampa, ha una carta e una grafica futurista senza fotografie, solo illustrazioni grafiche dei piatti, in un dialogo immaginario fra Matteo e Bob Noto. Come un connubio fra modernità e antichità. che può esistere. Anzi, deve esistere perché non ci sarebbe moderno senza antico. Ogni parte dell'antico si può rendere contemporaneo".



MATTEO BARONETTO

ICONICHE SIMILITUDINI
ICONIC SIMILARITIES
VOL.I



MARETTI
EDITORE

La copertina del libro dedicato a Matteo Baronetto

E il secondo?

"Il libro con approccio tecnico come quello di Jacopo Ticchi, Oltre la frollatura. Non compendio enciclopedico ma bello da sfogliare. Anche in questo caso abbiamo realizzato anche un cofanetto in edizione limitata 100 esemplari con le squame di pesci usati da Jacopo nel suo ristorante (Trattoria da Lucio a Rimini), messe sotto vuoto indicando tipologia, provenienza e peso. Abbiamo cercato di dare al libro, seppur tecnico, una ricercatezza estetica per elevarlo a qualcosa di più".

Fra arte e ristoranti, come formuli la linea editoriale delle tue pubblicazioni?

"Con le relazioni è la mia risposta. Oggi, secondo me, la fortuna più grande che si può avere sono le relazioni umane, che poi si traducono in quelle esplorativa ma, in molti casi, anche in amicizia. Ho instaurato un rapporto prima lavorativo e poi amichevole con Lido Vannucchi con il quale stiamo studiando anche altri progetti simili a quello di Ticchi con autori e chef giovani che vedranno la luce presto, il primo credo entro la fine di questo anno. Non penso che oggi una persona possa formulare in maniera autonoma e indipendente una linea editoriale. Si può fare ma è importante ci sia una visione



comune e di insieme. E si fa con grandi professionisti del settore che indicano anche loro le proprie idee, i trend che stanno nascendo. Per esempio quella della frollatura del pesce era nato con Niland, Ticchi poi è stato il primo in Italia ad avere un libro sui dedicato al tema; è importante anche anticipare il futuro boom perché quando scoppia sei già in ritardo!".



Due anni fa il libro di Maurice von Greenfields, Tre Stelle Michelin, un'enciclopedia di nome e di fatto con la storia dei ristoranti tristellati dal 1933 a 2020. Adesso, in veste di curatore e non solo editore, "Le Stelle Michelin in Italia - Enciclopedia dei ristoranti stellati italiani dal 1959 al 2021". Non un ripetersi di argomenti, ma visioni complementari. Tra il personale e il professionale, come nasce l'interesse per le stelle Michelin?

Insieme alla passione per l'alta cucina. Il primo ricordo che ho è un burro gigante che vidi per la prima volta da Ducasse a Montecarlo, con mio papà quando ero piccolo. Così è nata la passione per l'alta cucina, che poi si trasla nei simboli della Michelin, simboli riconosciuti a livello mondiale che impattano in maniera rilevante nella ristorazione. La passione si è poi concretizzata la prima volta alcuni anni fa quando iniziammo anni fa a lavorare al primo libro di Campoverdi. C'era un vuoto editoriale, mancava un libro che raccontasse tutti e 286 ristoranti tre stelle nel mondo: un unicum da raccontare e pubblicare. Da lì l'idea di raccogliere le edizioni italiane dal '56 a oggi, tutte nella mia collezione tranne la 1960. Mi sono detto perché non inserirle tutte in una pubblicazione, soprattutto perché quelle antiche, dal 2000 indietro fino al '59, non sono state digitalizzate dalla Michelin quindi non si hanno dati reali su quelle edizioni, a meno di non possedere copia cartacea".

Un volume enciclopedico come si promette di essere, che senso ha per il lettore



una raccolta simile?

"Utile per gli addetti ai lavori, ma anche per appassionati. Può essere uno strumento per guardare il cambiamento storico della nostra ristorazione con gli occhi di chi l'ha fotografata nel corso degli anni, delle evoluzioni, delle ascese e declini di certi chef. Non sono stati inseriti dei testi critici ai ristoranti: ho 29 anni, inserire testi su chef degli anni '70 o '80 mi sembrava abbastanza ipocrita. Non li ho vissuti in prima persona e non avrei avuto le competenze per giudicare un cuoco di un ristorante di quegli anni. Sarebbe stata una cosa non corretta e un anacronismo forte. È una raccolta dati oggettiva".

Il passaggio da editore a curatore non è banale, un salto della staccionata che implica il confronto con questioni diverse del lavoro. Che difficoltà hai avuto durante la compilazione?

"Puoi andare a filtrare in maniera più o meno ampia i dati. Abbiamo dato una visione cronologia con gli anni che si susseguono e una sezione per regioni. Più approfondisci e più la possibilità di sbagliare aumenta, però era importante che ci fosse anche una suddivisione regionale per vedere le zone, come si sono evolute o involute nel corso del tempo. Poi alla fine di ogni regione si ha l'arco temporale di ciascun insegna e di quando ha ottenuto la prima, seconda e terza stella. Così si mette in evidenza la crescita e la decrescita della regione, anche riportando in calce il totale delle insegne stellate".

Torniamo a Manfredi come editore, ma restiamo sulle difficoltà. Quali si incontrano nel far scrivere chi nella vita maneggia padelle e manda avanti un ristorante?

"Gli chef con cui mi sono interfacciato sono i primi ad avere il culto del libro, e a voler pubblicare qualcosa di livello qualitativo alto. Non ho notato grandi difficoltà a far raccontare a Ticchi tramite la penna di Sara Favilla, ma ognuno deve fare il suo lavoro: il cuoco è cuoco, lo scrittore scrive. Un cuoco può anche scrivere ma realizzare un libro da duecento pagine è un'altra cosa, più complesso e richiede del tempo. Ogni libro deve rappresentare il carattere e l'essenza del cuoco, non uno uguale per tutti altrimenti non sarebbe personale. La grande difficoltà è fargli trovare il tempo da dedicare al libro, tempo materiale. E trovare la persona con cui entrare in connessione non è scontato, vale per chi fotografa, per chi scrive e per chi pubblica. Tutte le persone che ruotano intorno a un libro devono entrare in sintonia con il cuoco, persino la grafica. Ci sono vari punti di connessione che devono andare tutti d'accordo, editore compreso".

Fra le pagine da stampare, i fogli da rilegare e i capitoli da scrivere, quali sono i progetti futuri?

"Un libro che presentiamo il 19 maggio al Grand Hotel di Rimini, "Ospitalità. A Way of life" di Mattia Cicognani, direttore della catena dei Batani Hotel. Ci sono contributi di Paolo Marchi, Marino Golinelli e madame Danièle Pacaud, moglie dello chef Bernard de L'Ambroise, tre stelle Michelin a Parigi. C'è anche un testo di Massimo Montanari, importante contributo. Come nuovo argomento da scrivere e pubblicare c'è la frollatura, ma non di pesce, però è ancora presto per parlarne".

