

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi

Direttore editoriale
Nicola Perrelli

Il cibo



Uno degli argomenti più trattati giornalmente è il cibo, in ogni canale televisivo c'è sempre qualcuno che cucina e dispensa consigli, i libri scritti da chiunque si manifesti depositario di ricette speciali o tramandate da chissà chi occupano spazi sempre più grandi nelle librerie, a questi si aggiungono giornali, riviste, blog e social network, corsi di cucina, Masterchef. In televisione la prima era stata Antonella Clerici, in poco tempo le fotocopie si sono moltiplicate ad oltranza fino ad un'esagerata overdose. E non cambia molto nella vita normale, il cibo ha sostituito ogni pulsione ogni desiderio, intorno ad esso gira tutta la nostra vita, si vive per mangiare e possibilmente frequentare locali alternativi con cucine all'avanguardia. Stiamo dando al cibo ogni preminenza, in modo sbagliato poiché non lo viviamo più come momento d'incontro, come un modo di stare insieme ma per commentare come se tutti fossero super intenditori nello scoprire gli ingredienti, un onanismo ingiustificato portato all'eccesso dai selfie e dalle fotografie dei piatti, al frequentare certi ristoranti e consigliarli scrivere recensioni. Il colpevole di tutto questo è nella moda che sta portando tutto all'eccesso, sono veramente dispiaciuto di quanto sta succedendo nel mio paese dopo che abbiamo insegnato al mondo a cucinare e a mangiare, il constatare la maggior importanza della decorazione dei piatti e la riduzione dei contenuti. Oramai gli chef perdono più tempo in questo che nella sostanza, l'attenzione del cliente non è più sul contenuto anzi è quasi dispiaciuto di doverlo rompere come si trattasse di un qualcosa solo da ammirare. È una tendenza che non ci appartiene, evviva le porzioni abbondanti, il fiasco di vino, la tovaglia di carta e la vera trattoria, non ristoranti asettici, servizi da galleria d'arte con porzioni da guardare con la lente d'ingrandimento e conti stratosferici. Il paradosso attuale è che le persone oggi si dilettono nella descrizione delle sostanze, da dove arrivano, come sono state prodotte, per quanto riguarda il vino sono tutti sommelier e si scatenano con disquisizioni ad oltranza. Non fosse sufficiente la cucina con i piatti decorati e minuscole porzioni adesso è di moda pure il vegano o il vegetariano, crudisti, i menù sono a volte assolutamente incomprensibili, bisogna per forza farseli spiegare, in alcuni casi mi sono domandato ma se non li capisco io nella mia lingua come potrà

farlo uno straniero. E come dimenticare gli chef apparsi sulla scena per merito della televisione o gli stellati Michelin, nei loro ristoranti bisogna fare un mutuo per ricevere 15 grammi di risotto, la fotografia di una zucchina o carota, piatti monocolori e impiattamenti assurdi orientati verso altre culture. Sono leggermente passati in secondo piano, fast food e slow food, imperversano gli specialisti delle diete e chi le segue, al contrario c'è una grande maggioranza che ingrassa, gettiamo montagne di cibo e produciamo quantità enormi di immondizie che non riusciamo a smaltire ma sono sempre più numerosi quelli che muoiono di fame. Le abitudini sono cambiate radicalmente, una volta c'erano pochi negozi alcuni cibi si mangiavano d'estate altri d'inverno, alcuni solo per le ricorrenze importanti, con il passare degli anni hanno inventato ogni diavoleria per soddisfare l'appetito. Mangiare è una necessità oltre che un piacere, la nostra spesa maggiore è per il cibo, per avere tutta questa scelta di prodotti che arrivano da ogni parte del mondo consumiamo quantità enormi di carburante, conservanti, sfruttamento lavorativo. Per vivere tuttavia è necessario nutrirsi, c'è chi lo fa' con oculatezza altri con esagerazione, è appurato che il cibo determina la nostra salute o malattia infatti una buona regola sarebbe quella di fare una colazione da re un pranzo da principe e la cena da povero. Non mi sembra che questa regola venga particolarmente rispettata, i frigoriferi e le dispense sono stracolmi di porcherie e allora penso che il cibo è il lento suicidio dei coglioni. Gli animali sono meglio organizzati di noi per nutrirsi. E potremmo copiarli in modo elementare sfruttando quello che abbiamo sotto i piedi, la terra, tutto arriva da lì, ne basta una piccola porzione in alcuni casi dei vasi, metti un seme ne vengono cento, cresce tutto non hai bisogno d'altro non fai male a nessuno e ne hai in abbondanza. Invece a breve non ci saranno più pesci nei mari, tante specie animali sono già estinte ed altre faranno la stessa fine. Aveva ragione Toro Seduto quando sosteneva che "quando avranno inquinato l'ultimo fiume, abbattuto l'ultimo albero, preso l'ultimo bisonte, pescato l'ultimo pesce, solo allora si accorgeranno di non poter mangiare il denaro accumulato nelle loro banche".

Concludo con una interessante massima di uno scrittore che a proposito del cibo ha scritto: *per quanto buoni, i sapori arrivano sempre secondi. Nel viaggio dal piatto alla bocca vengono sempre preceduti dagli odori.*