



Anno XVII

Numero 199 Novembre 2022

<https://www.faronotizie.it/>

## Dal pasticciotto all'impiattamento

di Raffaele Miraglia




Apprezzavo quel giovanotto di Trepuzzi che, quando saliva dal paese, mi portava sempre un cabaret di pasticciotti. Venne però il giorno in cui lo sentii commentare un piatto da gourmet: “Deve essere buono, peccato per l’impiattamento.”

Ho vissuto decenni senza mai sentire o leggere la parola “*impiattamento*”. Il verbo *impiattare* fa la sua prima comparsa nello Zingarelli 2013. Oggi te lo ritrovi persino nelle recensioni scritte su Tripadvisor.

Il progresso è il progresso e lamentarsene è un vezzo che va lasciato a quegli anziani che guardano con sospetto qualsiasi innovazione. Non sempre, però, porta delle buone novità.

Il mio pensiero corre al DDT, simbolo di enorme progresso in campo agricolo fino agli anni ‘60 del secolo scorso e poi bandito dal commercio per aver mietuto innumerevoli vite di contadini e consumatori. Quando ero bambino il DDT veniva chiamato anche FLIT e anch’io ho pronunciato la frase “*Copa la vecia col Flit*” (Ammazza la vecchia col Flit) che tanto andava di moda usare quando la mamma ti rimproverava.

Ora c’è da chiedersi se l’impiattamento sia un vero e utile progresso nel campo del cibo o assomigli al DDT. Sia chiaro, che l’occhio voglia la sua parte non c’è alcun dubbio. Come avrebbe detto Catalano: “*Meglio vedere una cosa bella che*



*vedere una cosa brutta.”* Ma un cibo diventa più buono se è bello da vedersi? Non è che tutti quei ghirigori di strane salsine dai colori improbabili e quei petali di rose messi lì ad abbellire l’hamburger servano come gli specchietti che Cristoforo Colombo propinava agli indios? Me lo chiedo spesso quando mi arriva in tavola un piatto che dimenticherò in fretta, ma che è così bello da fotografare e da mandare subito via WhatsApp agli amici.

Che poi, per impiattare bene il cibo, ci si è anche inventati che i piatti non devono essere più quelli di una volta. Anche in questo caso il dubbio mi attanaglia perché piatto piano e piano fondo sono identici dai tempi degli antichi romani e solo adesso abbiamo avuto questi guizzi innovativi, che sfornano così tanti e diversi formati. Avete presente quella specie di disco volante rovesciato dove ora tendono a servire i risotti o i consommé? Non è che l’hanno inventato perché così nel ristrettissimo abitacolo del disco volante ci sta pochissimo cibo e sulle larghe falde possono divertirsi a mettere dei decori, che sono tanto cool, ma non servono a una beata ...? E quei rettangoli neri di ardesia, dai cui lati ti scappa sempre qualcosa sulla tovaglia?

Se c’è la tovaglia, perché anche qui si notano alcuni discutibili progressi.

Ahia, ho sbagliato l’impiattamento di queste pagine e sono scivolato qui.

Scusatemi per queste due righe fuori posto.