



14 febbraio 2018

## IMBROGLI IN CUCINA E ANALFABETISMO ALIMENTARE NELL'ULTIMO LIBRO DI GIOVANNI BALLARINI

\*\*\*



In un mondo in cambiamento anche l'alimentazione e la cucina stanno mutando e gli italiani spesso non si accorgono che stanno vivendo una preoccupante divisione. Da una parte la cucina di ieri non c'è più e la maggioranza della popolazione ha abbandonato tradizioni secolari mentre a tavola dilaga un progressivo analfabetismo funzionale di chi, pur facendo cucina anche con tecniche appropriate e apprezzando i buoni sapori, è divenuto estraneo ai significati e ai valori culturali del cibo. Un analfabetismo funzionale che non può essere rimediato da tabelle e tanto meno da "semafori" o etichette nutrizionali di non facile comprensione da una popolazione che raramente comprende il linguaggio tecnico-scientifico (cosa sono le calorie o gli joule? Cosa significano le sigle di una E seguite e un numero?). Da un'altra parte in Italia fiorisce un gran numero di artisti della cucina o *chef* che con macchine e tecniche sempre più sofisticate (dagli abbattitori alle cotture sottovuoto e a bassa temperatura) creano una

gastronomia postmoderna propagandata su tutti i nuovi mezzi d'informazione, televisione in primo piano, e sostenuta da critici gastronomici più o meno improvvisati che di queste cucine magnificano i grandi effetti visivi ma di difficile comprensione da parte dei consumatori, come peraltro avviene per altre arti moderne. L'analfabetismo alimentare si constata anche frequentando le innumerevoli sagre che costellano la nostra penisola (da diciottomila a trentamila ogni anno, quattro per ciascuno degli ottomila comuni italiani) e di come sono ricostruite, inventate, tradite le tradizioni alimentari.

Una situazione, quella ora descritta, non è solo italiana, perché negli altri paesi industrializzati esiste una progressiva divaricazione tra una cucina popolare sempre più anonima e di derivazione industriale (piatti pronti, monopasti e pasti rapidi o *fast food*) e un'alta gastronomia d'élite che trova spazio sulle pagine patinate delle riviste e sugli schermi televisivi, ma soprattutto è il campo di sempre più diffuse falsificazioni che non riguardano soltanto gli alimenti, ma l'essenza stessa della cucina nei suoi significati e valori culturali, favorendo le sempre più diffuse imitazioni e falsificazioni dei cibi, ricette e menù. In un cambiamento di era, quando la cucina di ieri non c'è più e a tavola vi sono alfabeti funzionali divenuti estranei ai significati e ai valori culturali del cibo, sull'idea che "chi sa solo di cucina non sa nulla di cucina" Giovanni Ballarini, Professore Emerito dell'Università di Parma, Presidente Onorario dell'Accademia Italiana della Cucina e antropologo dell'alimentazione, pubblica un libro rigoroso nei contenuti ma di agile fruibilità nel quale svela i valori del cibo e ci aiuta a indagare, conoscere e imparare a apprezzare l'importanza di ogni singolo ingrediente e di ogni singolo gesto del cucinare. In ***Cucina moderna arte o imbroglio. Contro il nuovo analfabetismo alimentare (Bolis Edizioni, 2017)*** Ballarini analizza cosa sono oggi la cucina, la tradizione e la gastronomia con le loro falsificazioni facendone oggetto di un approfondito e al tempo stesso agile esame critico. L'autore, su piani diversi, con brevi capitoli di facile lettura e usando anche metafore e parabole, affronta la fine delle tradizioni e della cucina borghese, cucina e consumismo, ruolo e significato della gastronomia e suoi rapporti con le altre arti, ruolo identitario della cucina, pornografia alimentare e qualità falsificata, aspetti artistiche e d'imbroglio gastronomico eseguendo un'analisi critica di una Questione Alimentare che non è soltanto italiana. Lo studio e i giudizi contenuti nel libro non sono sterili, ma costruttivi e partono dall'assunto antropologico che ogni società crea una cucina e sviluppa una gastronomia a propria immagine, divenendo uno specchio della sua struttura tra natura e cultura. Considerando il cibo, la cucina e la gastronomia come cultura, nelle conclusioni l'autore affronta la necessità di una nuova alfabetizzazione attraverso un ritorno alla civiltà della tavola e attraverso una nuova alfabetizzazione alimentare l'esigenza di far conoscere e soprattutto insegnare a leggere i significati artistici della gastronomia con-temporanea, in questo modo permettendo di risolvere il dilemma di una gastronomia tra arte e imbroglio.