



# dietro le quinte

## di un piatto di pasta al sugo

The Grill



di Stefano Cecchini  
duesettezero@gmail.com

### OSSERVANDO CIÒ CHE ABBIAMO DI FRONTE

Negli articoli precedenti abbiamo percorso parte della lunga strada che porta a regalare al nostro olfatto il profumo di un semplice piatto di pasta al sugo passando per le fasi della prenotazione del pasto e della scelta delle derrate alimentari. La prossima tappa del nostro viaggio ci farà entrare in cucina per capire come le materie prime, precedentemente acquistate, diventano piatti da presentare di fronte agli occhi del commensale, previo il processo di trasformazione che prende il nome di cottura.

Dal momento in cui abbiamo parlato di viaggi, prenderei spunto da un'idea maturata proprio viaggiando, certo del fatto che pranzare, cenare, far colazione rappresentano uno dei tanti nostri momenti della vita quotidiana. Durante una breve pausa per una vacanza è scoccata la scintilla che ha innescato il titolo di questo breve articolo:

“osservando ciò che abbiamo di fronte...”

Scrutando infatti dei turisti mentre erano intenti a scattarsi SELFIE, riflettevo su come sta cambiando il nostro modo di vedere il mondo e quante emozioni ci perdiamo di fronte ad un panorama. Un fenomeno che non conosce confini, ormai internazionalizzato, complice la globalizzazione. Monumento, vista, paesaggio mozzafiato che sia, non cogliamo l'attimo, non lo viviamo, non respiriamo gli odori e tutto ciò che può regalare ai nostri sensi. Ci giriamo, poniamo di fronte a noi il telefonino, magari allontanato con quel freddo braccetto metallico e scattiamo una foto. Pronti poi ad inviarla alla nostra rete di finte amicizie costruite nei Social Network per dire: “io esisto, sono qui”. Inconsapevoli tra l'altro che lo strumento sarà

capace di restituire una parte del tutto: solo contorni e colori, peraltro artificiosamente bilanciati in automatico dalla fotocamera.

La parte più importante, che ci siamo negati, voltando le spalle, andrà perduta per sempre.

Persi gli odori e le sensazioni che solo stando di fronte, anche per un solo attimo con la testa ed il cuore, avremmo potuto vivere e cristallizzare per sempre nel nostro bagaglio di ricordi. Ricordi veri, quelli che riuscirebbero poi a trovare i canali di propagazione privilegiati nel tempo, e tornerebbero a noi allorché avremo bisogno di riviverli per noi stessi o per raccontarli ai nostri figli o ai nostri nipoti. Sensazioni quindi che finiremo per non percepire neanche più. La cosa ci dovrebbe inquietare non poco sapendo che gli esseri viventi, se non utilizzano una delle capacità che la natura gli ha dato in dono, generazione dopo generazione, finiscono per perderla. Una pesante eredità quindi per i nostri posteri. Non ho smesso di osservare i turisti per tutto il periodo di vacanza fino a quando non sono riuscito a trovare un momento in cui evitavano di girarsi per scattarsi questi Selfie ed al contrario godevano la possibilità di vivere una sensazione. Attimo che ho riscontrato durante la consumazione del pasto. Non saprei spiegarvi le motivazioni: forse l'istinto primordiale per fortuna

ancora mantenuto in cima alla scala dei bisogni, come ci ricorda la piramide di Maslow, o più semplicemente la collocazione del piatto non facilmente ritraibile in secondo piano rispetto alla nostra testa, ma comunque il momento del pasto sembra, almeno per ora, essere salvo dalla ondata di questa moda dei Selfie.

Cogliendo allora il risultato, senza sindacare troppo sulle motivazioni, sorge spontanea la necessità di consegnare al pranzo l'eredità sulla nostra capacità di vivere tutti i sensi che la natura ci ha donato. Ma quel pasto, per meritare la nostra frontale attenzione, dovrà essere preparato sapientemente attraverso un corretto metodo di cottura capace di estrarre i sapori dai singoli ingredienti che lo compongono e restituirci sensazioni a cui, per fortuna, ancora non voltiamo le spalle. Dietro un buon sistema di cottura, adattato alle caratteristiche di ogni singola pietanza, ci sono uomini ed attrezzature che si fondono in un unico concetto che prende il suo nome da un oggetto, chiamato, in greco antico, "ORGANON": arnese da lavoro ovvero per noi oggi organizzazione. Una buona cucina sarà capace di farci rivivere quelle sensazioni che ci riportano indietro ai sapori antichi in contrapposizione ad una fredda immagine scattata con un sistema elettronico che rischia di farci vivere un futuro "a spalle voltate" e quindi privo di emozioni.