



Gli italiani, il cibo, gli chef

Quanto è importante mangiare del buon cibo per gli italiani? Davide Paolini si pone questa domanda ne **'Il crepuscolo degli Chef'** (Longanesi, 2016). Nel libro, scritto quasi dieci anni fa, sottolinea la differenza esponenziale tra il calo dei consumi alimentari, la chiusura dei negozi di gastronomia e ristorazione rispetto alla crescita di cucine e cibi 'virtuali' con un boom di trasmissioni televisive, blog, magazine, social: dove e ovunque si sta dietro ai fornelli e si parla di cibo. *Dalla spettacolarizzazione televisiva del cibo al food fashion, dallo chef star system al mito del chilometro zero, fino all'eterna lotta tra carnivori e vegani. [...] La cucina è oggi un tema sempre più al centro dell'attenzione mediatica. Secondo Davide Paolini le trasmissioni televisive hanno moltiplicato a dismisura un vero e proprio fenomeno di voyeurismo gastronomico, ma a un tale clamore mediatico non corrisponde un innalzamento dei consumi ...* (nella sovraccoperta del libro).



In sintesi il *Gastronauta*, con la lucidità che gli è propria e il suo spiccato senso dell'umorismo, evidenzia quanto ci sia troppa apparenza e poca sostanza nell'exasperazione mediatica della professione di cuoco. Dove e a cosa porterà il cibo che appare tutte le ore in televisione? La mattina per insegnarci a cucinare, la sera per terrorizzarci, mostrandoci come tutto ciò che mangiamo faccia male alla salute. Insomma, è diventato un'ossessione, con il rischio, a breve, di generare ovunque spettatori 'satolli' di cibo e con crisi di rigetto.

Il libro è ancora di grande attualità dopo aver passato una dolorosissima pandemia e i nuovi (e vecchi) scenari di guerra in molte parti del mondo. Variabili che non hanno fatto altro che aumentare la grandezza del suddetto rapporto 'apparenza e sostanza'. Con la pandemia, quante attività commerciali e di ristorazione sono state costrette a chiudere? E nel lungo periodo del lockdown siamo sopravvissuti alla segregazione in casa solo e esclusivamente attraverso i social, la televisione, le 'mani in pasta' o il cibo via delivery. E quanti 'chef della porta accanto' sono nati? Quanti libri, riviste a tema? Una sovrabbondanza di pubblicazioni che parlano di cucina e di cibi. *Un profondo cambiamento, volano della proliferazione del cibo scritto, si è manifestato per il crescente interesse dei mezzi di comunicazione [...] sull'industria del cibo. Una domanda che ha portato alla crescita di specialisti riconosciuti di alimentazione, di nutrizione, di cucina, di ristorazione, da cui sono fiorite le migliaia di pubblicazioni: manuali di cucina, ricettari, guide dei ristoranti, dei vini, dei prodotti. Le soffitte sono state svuotate, così come in passato avveniva per l'abbigliamento vintage o i mobili degli anni Cinquanta. Oggi le librerie traboccano di "ricette di famiglia" [...] E' la riprova che in cucina non s'inventa niente, ma si può riproporre, rivisitare* (a pagina 55 del libro).

Paolini analizza nel libro anche le famose etichette dei cibi. *In qualche caso, poi, la parola "senza" nelle etichette dei prodotti alimentari è usata come strumento di marketing e risulta in realtà inutile e fuorviante [...] "senza mais Ogm", un "senza" del tutto superfluo, visto che in Italia l'utilizzo di Ogm non è permesso.* (a pagina 67 del libro).

Lettura interessante per tutti, non solo per chi s'interessa di alimenti e cibo e più in generale di fenomeni sociali che ridisegnano le mappe del mondo. Il Paolini *Gastronauta*, giornalista, gastronomo e anche conduttore radiofonico oggi ha rivolto la sua attenzione al sostenibile, al rispetto per l'ambiente, alla tutela della biodiversità, alla lotta allo spreco, al supporto a pratiche agricole e zootecniche ragionevoli (nella pagina [Cibovagare](#)) continuando a andare alla scoperta di cibi e luoghi della cucina tradizionale.

Cibo quale necessità quotidiana del mangiare sobrio ma di qualità, di una spesa ricca di ingredienti selezionati, stagionali e non gravati da viaggi intercontinentali, di una serata conviviale e gaudente in una trattoria o in un ristorante dove siano i piatti che escono dalla cucina ad essere riconosciuti come star [...]. Il "ritorno al cibo" potrebbe portare chef, cuochi e cuinieri a ricercare sempre più il valore essenziale degli alimenti, eliminando orpelli e sovrastrutture che non esaltano al meglio la peculiarità gastronomica della cucina italiana (a pagina 201 del libro).

Il libro è presente in biblioteca in **sala Infocataloghi** collocato, a scaffale aperto tra i documenti che trattano di cucina e culinaria, **DIV 641.01.PAO.1**

Una lettura gustosa per riflettere su quello che mangiamo, cuciniamo e sulla professionalità di coloro che stanno dietro ai fornelli.

Buon appetito!

MRC

