

Warning: getimagesize(images/agribose/14_12_05_babette.jpg): failed to open stream: No such file or directory in /home/monast59/public_html/plugins/content/multithumb/multithumb.php on line 1563

Warning: getimagesize(images/agribose/14_12_05_babette.jpg): failed to open stream: No such file or directory in /home/monast59/public_html/plugins/content/multithumb/multithumb.php on line 1563

Il ragù del dì di festa

Multithumb found errors on this page:

There was a problem loading image 'images/agribose/14_12_05_babette.jpg'

There was a problem loading image 'images/agribose/14_12_05_babette.jpg'

Una scena del film, Il pranzo di Babette

Che meraviglia! Prodotti che venivano dall'orto e dal pollaio, ma anche l'olio che veniva dalla Liguria, il sale dalla Sardegna, il pepe dal lontano oriente... Alimenti convocati insieme da terre diverse per "fare festa": sì, in un semplice ragù si contempla l'umile locale della cucina trasformato in laboratorio d'arte che sforna profumi e sapori. Pochi ci pensano, ma il cibo, come il linguaggio parlato, serve a comunicare, a conoscere e scambiare le identità perché esprime sì l'identità di una terra e della sua cultura, ma sa assumere prodotti che vengono da altri lidi e altre culture: anche il semplice ragù è tributario di regioni così lontane. Sono da commiserare coloro che vivono nell'inconsapevolezza e nell'ignoranza e che, in nome della conservazione dell'identità e delle proprie radici, chiudono le porte di casa, alzano muri che vorrebbero invalicabili, difendono i loro cibi e si dimenticano come questi siano carichi di debiti verso chi in terre lontane ne ha coltivato le materie prime, le ha fatte crescere e poi raccolte: persino nel "cacciatolino" più nostrano, prodotto locale per eccellenza, le spezie che lo aromatizzano giungono dall'orientale asiatico...

Anche in questo senso l'*uti*, l'uso, non dimentica mai che esiste al servizio del *frui*, del piacere! Sì, il vero cuoco – al di là del fatto che cucini per un ristorante di fama, per una sperduta trattoria, per qualche amico o semplicemente in famiglia – è una persona che aderisce alla realtà a tal punto da saper usare con maestria tutti gli elementi naturali, facendo sprigionare il potere dell'acqua, del fuoco, i segreti dell'alchimia culinaria, e tutto questo per procurare piacere. È significativo che il verbo latino *sapere* indichi non solo "avere conoscenza", ma anche "essere gustoso" e del resto anche in italiano quest'unica radice accomuna sapere e sapore. Il cuoco allora ha bisogno sì di una conoscenza "tecnica", ma soprattutto di una conoscenza pratica esercitata da tutti i sensi: quando ha davanti a sé gli alimenti, li guarda, li contempla, li tocca, li odora, li assaggia... e dovrebbe esercitare non solo la vista, il tatto, l'odorato, il gusto, ma anche l'udito: saper riconoscere, per esempio, lo sfrigolio del burro o lo spumeggiare del vino vivace.

Enzo Bianchi, *Il pane di ieri*, Einaudi