

Gastronauti si nasce o si diventa? Una querelle pleonastica perché nessuno ha innato il dono della sensorialità, della passione per il viaggio o per le soste, l'amore per la scoperta dei profumi, dei sapori nonché l'attrazione per gli artigiani del cibo: casari, pasticceri, panettieri, gelatieri, salumai, vignaioli, ovcultori, allevatori, macellai, cuochi, etc.

Queste emozioni emergono con il trascorrere lento del tempo, magari stimulate da un nonno, dal partner o da una compagnia godereccia o, ancor meglio, sotto la spinta affatto personale dell'interesse per il territorio, per la cultura materiale, per la ricerca dell'identità.

Gastronauta si diventa, ma è necessario possedere delle sensibilità: l'amore per l'armonia, per la bellezza, la scelta della lentezza, l'attrazione del gusto, il friccico del cercare ma non del trovare, il desiderio della convivialità, la voglia di condividere il piacere.

Un piatto, una ricetta, un formaggio, un salume, un dolce, un frutto, un ortaggio, un vino sono il punto di partenza, non lo striscione d'arrivo. E prima devono essere valutati soggettivamente dal gastronomo con un approccio organolettico, guidato dai cinque sensi, poi, subito dopo, occorre un viaggio metaforico a ritroso per scoprire il percorso di ciò che si sta assaporando. Perché la conoscenza della storia di quel prodotto, la sua origine, gli aneddoti, i segreti di conservazione, gli usi di preparazione costituiscono un valore aggiunto al sapore e al profumo e appartengono alla sfera della cultura materiale.

Non bisogna mai dimenticare che "l'uomo è ciò che mangia", quindi si deve andare oltre il piacere per cercare il senso di ciò che si porta alla bocca.

Dietro a ogni storia, si afferma spesso, c'è sempre un uomo; oltre il giacimento gastronomico c'è di sicuro un personaggio, avvolto di volta in volta in un grembiule bianco o in un camice o in un abito da lavoro sporco di latte o di grasso, di olio o di cioccolato. La scoperta di quest'uomo, della sua storia, della sua gestualità, dell'amore che trasferisce nel cibo, le sue rinunce, i suoi segreti, la sua ricerca per migliorare sono la colonna sonora che accompagna ciò che si degusta.

Il viaggio verso l'origine del cibo nasce dallo stimolo del gastronomo di sfamare la sua voglia di conoscenza, di sentirsi un uomo con la testa e non solo con la pancia.

Il cammino percorso lascia una traccia, un'impronta indelebile dentro di noi anche quando il retrogusto di quel piatto particolare, o di quel vino, è svanito. E la memoria fa all'improvviso capolino quasi a voler gridare che il cibo è un medium di conoscenza, non solo forma-sapore-odore. Naturalmente tutto ciò non si riferisce al cibo che si assume per combattere la fame di un mezzogiorno in una rapida pausa pranzo, ma all'alimentazione intesa come ricerca di un piacere senza fretta, senza tempo.

Andare oltre, dove "oltre" significa proprio al di là del sapore, ma non solo. Questo avverbio assume un significato particolare in quanto apre un'altra importante parentesi sul *modus cogitandi* del gastronomo che non deve accontentarsi di cercare, ma deve sperimentare accostamenti, ricette, combinazioni gastronomiche. "Libertà vô cercando...".

Oltre al gusto: per non restare cristallizzati nella monocultura gastronomica dominante. Il gastronomo non deve mai fermarsi di fronte a ciò che viene imposto dalla consuetudine, ha il dovere di sperimentare il nuovo che avanza, sebbene la tradizione

e il territorio restino il campo di azione privilegiato. Perché non c'è contraddizione tra nuovo e tradizione in quanto la proposta di nuovi accostamenti, di combinazioni di ingredienti mai intrecciati tra loro, può solo portare vantaggi ai localismi gastronomici allargandone la sfera del consumo.

Oltre, dunque, al binomio vino rosso-carne o vino bianco-pesce, oltre a ostriche-Champagne o mortadella-Lambrusco; oltre al vino rosso a temperatura ambiente, oltre al cioccolato senza vino, oltre alle temperature dei vini codificate, oltre alle sequenze predefinite dei vini nei pasti... oltre alle regole, ma con juicio.

E non solo oltre ma anche altrove, cioè verso territori lontani, diversi dalla propria tradizione, ma altrettanto ricchi di usi e costumi. Perché nessun popolo, e alcun territorio, è il depositario del passato, nonché designato a segnare il futuro.

Ciò, però, non significa l'accettazione della globalizzazione del cibo che porta a quel fenomeno definito "omologazione del gusto". La verità è che non si può stoppare un mondo sempre più in rete, sempre più disponibile all'accesso di tutti. Anche gli ingredienti sono merci come altre, disponibili ad essere trasportate da un continente all'altro in poche ore, e dunque non è possibile negare a un cuoco o a una casalinga di usare lo zenzero a Milano o la mozzarella di bufala a Seattle.

Quindi il vagabondare delle materie prime nel pianeta deve diventare uno stimolo positivo a scoprire altre tradizioni, altri artigiani, altri itinerari perché offre la possibilità di utilizzarle in ricette inedite o in pietanze rivisitate.

La globalizzazione non è solo McDonald's o il kebab o l'hot dog, cibi apolidi ai quali il gastronomo può rivolgere un'attenzione storico-politica ma non organolettica, ma è soprattutto "diversità". E come nella cultura la corrente dominante produce sempre minoranze che nel tempo si dimensionano, si rafforzano fino a vivere una vita propria quasi come le monadi di Leibniz, così l'omologazione del gusto sta producendo fenomeni ribelli, costituiti dalle minoranze gastronomiche che non sono la tradizione o i gusti d'antan, bensì nuove germinazioni.

Ebbene, in cucina questa realtà è stata definita "fusion", cioè mescolanza di tecniche di base con ingredienti di diverse provenienze. Certo è che molti cuochi pasticceri sono da catalogare nella corrente "fusion is confusion", ma ciò che deve essere seguito con attenzione sono gli accostamenti diversi, a cominciare dall'utilizzo di cacao e caffè nella preparazione di pietanze fino ad azzardare sposalizi tra vini poveri (Lambrusco per esempio) con cibi ricchi (ostriche), oppure servire il caffè con piatti di pesce o l'abbinamento di birra e formaggi, cioccolato a tè o ad aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio Emilia. E, ancora, accostamenti all'apparenza impossibili quali ventresca di tonno, foie gras e aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio Emilia.

Questo è il punto G del gastronomo: inseguire sempre e comunque forme di piacere che vadano oltre il gusto comune, fino a raggiunger l'altrove, il backstage di ciò che stiamo assaporando, che non è costituito solo dal giacimento, dal vino, dal piatto, ma soprattutto dalla comunità locale.

"Mangiare il territorio" è il metodo di conoscenza del vero gastronomo per scoprire usi, costumi, storia, tradizione, cultura materiale.

*Da "Il Mestiere del Gastronomo" di Davide Paolini, Sperling & Kupfer Editori*

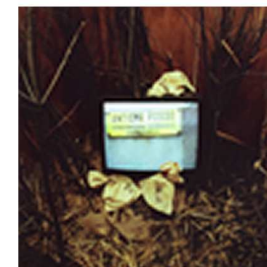
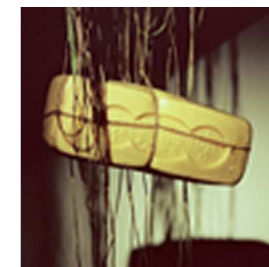
**Davide Paolini**, romagnolo nel carattere, globetrotter per scelta, rifiuta etichette quali giornalista, esperto, enogastronomo, e si definisce «gastronauta», promotore di un movimento di tendenza di cultura materiale. Alle spalle anni di attività nella marketing communication in Benetton, compreso un periodo in Formula 1, poi in una sua azienda. È autore di quattro provocatorie mostre sul tema: «Cibo come arte, l'arte come cibo», costituite da installazioni artistiche da lui create. Docente di Marketing e promozione del territorio nel corso di laurea di Comunicazione e pubblicità per le organizzazioni all'Università di Urbino. Editorialista del Sole 24 Ore di cultura del cibo dal 1983, conduttore della seguitissima trasmissione «il Gastronauta» su Radio 24, collaboratore di Style Magazine del Corriere della Sera e Vanity Fair, ha scritto molti libri, tra cui: I luoghi del gusto (Baldini&Castoldi), Guida agli itinerari dei formaggi d'Italia (Gruppo Calderoni Edagricole), Cibovagando (Il Sole 24 Ore), Guida ai ristoranti de Il Sole 24 Ore (in uscita ogni anno), La garzantina dei prodotti tipici d'Italia (Garzanti) e Il mestiere del Gastronauta (Sperling).

“L'arte è servita” intende celebrare l'essenza artistica degli alimenti, composta di estetica e gestualità. I cibi come prodotti alimentari sono di per sé oggetti artistici, la manualità di chi li lavora è gesto d'arte eloquente. La rarità fa di questi prodotti elaborato estetico prezioso, la loro unicità giacimento da tutelare, la loro diversità “opere” umane pregne di sensibilità, cultura materiale, storia, tradizione, capaci di suscitare percorsi completi di emozioni sensoriali. Opere che infrangono gli schemi “globali” della produzione industriale in serie, creando innovazione. Emergono dal passato e sono al tempo stesso avanguardia, testimoniano, e non è un paradosso, che “la tradizione è un'innovazione riuscita”.

11 aprile - 27 maggio 2006  
09.30 - 13.30 e 15.00 - 19.00  
domenica e lunedì chiuso

showroom immobiliare  
spaziovaltorta  
servizi immobiliari integrati ©

Monza via Carlo Alberto 26 – tel. 039.2363 - [www.valtortaimmobiliare.it](http://www.valtortaimmobiliare.it)



L'arte è servita  
di Davide Paolini