
Pane olio e sale

Autore: Michele Genisio

Fonte: Città Nuova

Cucinare: un gesto di cultura, lode, amore e ricordo.

Lo diceva Virginia Woolf: «Non si può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non si è mangiato bene». Mi metto una mano sulla coscienza, scrivendo questo articolo che vuole essere un inno alla cucina. Perché il privilegio di godere della cucina, come di tante altre piaceri, è precluso a molti.

Un miliardo di persone al mondo soffre la fame e anche nei Paesi occidentali negli ultimi anni sono aumentate drasticamente le persone denutrite. Ma cantare le glorie della cucina non significa esaltare l'abbondanza smisurata delle portate, l'ingordigia sfrenata, l'estrema raffinatezza o le costosissime prelibatezze. Tanti dei piatti più gustosi sono nati arrangiandosi in periodi di povertà e di restrizioni.

La cucina ebraica, ad esempio, ha saputo creare cibi eccellenti nonostante le rigide regole alimentari e il divieto di cucinare di sabato. Inoltre non ci vuole nulla a dare anche al desco più modesto un aspetto di elegante gaiezza.

A volte, per creare il miracolo d'una tavola accogliente è sufficiente una tovaglia col bordo colorato, un cestino col pane appoggiato su un bel tovagliolo, l'armonia del pur modesto vasellame. Anche semplici ravanelli e prosaici cetrioli, affettati curando l'armonia delle forme e dei colori, possono competere con un piatto di ostriche. Esaltare la cucina non significa quindi inneggiare alla golosità, ma cantare le glorie d'un gesto umano che è cultura, lode, amore e ricordo.

La cucina è cultura perché tramanda tradizioni. Le ricette, anche le meno ambiziose della cosiddetta cucina povera, costituiscono un inestimabile patrimonio culturale per ogni Paese: s'inerpicano in percorsi storici che riportano alle origini, agli antenati, alla propria terra, alle proprie coltivazioni, ai propri singolari modi di cacciare e pescare.

In un libro incantevole, *Un filo d'olio* (Sellerio), Simonetta Agnello Hornby ripercorre, attraverso le ricette di nonna Maria annotate in un quadernetto, uno spaccato di vita siciliana. Esempio di cucina che si fa cultura.

Cucinare è anche un gesto di lode. Lode alla creazione. Abbinare con sapienza i prodotti della terra, dosare il fuoco su carni d'animali e pesci, è rispondere alla benedizione del creatore a Noè: «Quanto si muove e ha vita vi servirà di cibo: vi do tutto questo, come già le verdi erbe».

Poi ancora: cucinare è un gesto d'amore, perché quando si cucina si è ben coscienti di preparare qualcosa che delizierà fisico e spirito di persone che si amano. L'attenzione alla ricetta, alla preparazione degli ingredienti, alle proporzioni, il misurato ma indispensabile sfogo alla creatività, la cura nella presentazione: è tutto amore che s'immette tra pentole e mestoli e che trionfa sulla tavola.

Il locale della cucina diventa così l'anima della casa. È a tavola infatti che spesso si rafforzano i legami. È mentre si cucina che ci si unisce in intime confidenze. Ricordo i momenti preziosi passati tra i fornelli con mia mamma. Le interminabili chiacchierate mentre lei arrotolava gnocchi, tagliava melanzane o impanava fiori di zucchini.

Una volta friggeva frittelle di mele e senza guardare le posava di fianco a sé su un piatto: mentre l'ascoltavo rapito, io mangiavo una dopo l'altra quelle squisitezze ancora calde. Poi s'è voltata, e non ce n'era più neanche una. Non è finita bene quella volta, ma in cucina ci sta anche quello. Di quel fatto a casa nostra ne abbiamo poi riso parecchio.

Infine, cucinare è un gesto che genera e suscita ricordi. I gusti più semplici, assaporati nell'infanzia, sono quelli che rimangono impressi nella memoria. Per tutta la vita ricerchiamo i gusti della cucina della mamma e della nonna. Nel delicato cartone animato *Ratatouille*, il temibile critico gastronomico s'intenerisce di fronte a un piatto che gli ricorda la cucina della nonna.

Il mio ricordo è una fetta di pane su cui si versava corposo olio d'oliva e si spargeva un po' di sale. Me lo preparava Nino, un amico a cui i genitori m'avevano affidato per una settimana mentre erano via. Nino abitava in un focolare. Da allora quel ricordo squisito, poetico – pane olio e sale – è legato in me all'altrettanto indimenticabile ricordo dei giorni passati in quel luogo speciale. Ma ognuno avrà il *proprio*, di ricordo. Quel gusto, quel cibo indimenticabile che racchiude in sé, come in uno scrigno, la dolcezza dell'infanzia.