

[Maurizio Pescari
Giornalista enogastronomico]

Il tempo della tavola

Dobbiamo tornare padroni del nostro tempo. Nostro non in senso generico, indefinibile, ma assoluto, il “nostro” tempo, quelle 24 ore al giorno che abbiamo a disposizione ed all’interno delle quali si svolge la “nostra” vita. Troppo di questo tempo è gestito da altri. Magari non ne siamo consapevoli, ma basta analizzarlo, con calma, per rendersi conto di quanto sia poco il tempo veramente “nostro”. Ripetizioni lessicali? Forse per alcuni, ma per altri i tanti “nostro” di queste righe sono solo rafforzativi di una regola di vita che ci siamo lasciati sfuggire dalle mani, dalla testa, dal cuore. L’industria alimentare e la pubblicità televisiva, ben incastonate nella frenesia della vita quotidiana, hanno condizionato i nostri stili di vita, portandoci a destinare il tempo ad attività diverse, a discapito di quello dedicato alla cucina in casa. Se un tempo di mattina ci si svegliava con il profumo della cucina, perché in casa c’era chi cucinava tre o quattro ore al giorno (la mamma... la nonna...), oggi si scongela per 30 o 40 minuti, si mangia in fretta mono porzioni non si sa bene di cosa, ad ogni ora, per poi scappare dall’estetista, dal commercialista, in palestra, a volte semplicemente per uscire. Scelte, consapevoli, dettate dagli obblighi di lavoro ed inconsapevoli, con l’industria alimentare decisa ad incanalare l’alimentazione quotidiana verso la generalizzazione del gusto. Con la fretta il gioco è fatto: il **saporito** ha preso il sopravvento sul sapore. Anzi il sapore è addirittura diventato banale: meglio Spaghetti mari e monti, che Pomodoro e Basilico. Ma al di là della qualità dell’alimentazione, questo sistema ha condizionato i nostri anni fino a farci perdere la **centralità della tavola della cucina di casa**, distruggendo il valore sociologico di un ambiente che aveva un ruolo deter-

minante nella **crescita della famiglia** e nell’**educazione** dei suoi componenti. Un valore scontato, perché lì, solito, a portata di mano, quotidiano. Un valore a volte anche disprezzato, dimenticato, come le cose belle di casa nostra in favore del bello esotico di terre lontane. Quella tavola apparecchiata, intorno alla quale puntualmente si raduna tutta la famiglia, rappresenta una ricchezza incredibile. Recuperiamola. Diamogli valore, noi che ancora abbiamo la fortuna di viverla, teniamola in vita. Fino a quando intorno a quella tavola si ritroverà la famiglia, almeno una volta al giorno, **alla stessa ora**, ognuno con il suo **posto a tavola**, avremo a disposizione un punto d’incontro, di confronto, di discussione e di riappacificazione. È enorme la forza del concetto semplice di **recupero della tavola come cuore della famiglia** e di come ad esso possa essere legata la qualità del cibo ed i modi di consumo. Tutti i giorni, non solo quelli della festa. Una tavola ricca perché nostra, non per la ricercatezza del cibo. Semplice, perché a tavola si sta soprattutto con le cose semplici, tutti i giorni. Magari, così facendo, potremmo anche cominciare a valutare il tempo che dedichiamo alla nostra alimentazione. Negli anni che con molti eccessi hanno visto esplodere nel nostro Paese l’enogastronomia, un risultato importante è la crescita culturale dei consumatori. Sono sempre di più e soprattutto giovani, quelli che si siedono a tavola conoscendo quello che hanno nel

piatto e nel bicchiere. Una platea attenta che sa riconoscere un olio vero, un pane con lievito naturale, una pasta artigianale, il sapore di un frutto, quello di un ortaggio, il beneficio quotidiano. L’evoluzione di questi anni e la congiuntura che si sta vivendo, sta portando al recupero (inconsapevole?) della **casa come punto d’incontro** e della tavola da pranzo di casa come luogo d’incontro. Si allontana il ristorante qualsiasi tanto per stare insieme e si sta recuperando piano piano il piacere e l’utilità di **tornare a cucinare in casa**. Chi ha questa ricchezza ne faccia tesoro, chi l’ha lasciata andar via cerchi di recuperarla. A tavola alziamo gli occhi dal piatto, solo così potremo guardare avanti.

“ Quei piatti prelibati che profumano di antichi valori ”

