Io, seguace (pentito) di Slow food

 Dico no al km zero e scelgo cibo global

Nei primi venticinque anni della mia vita sono stato inconsapevolmente un perfetto seguace di Slow Food, tutto un tripudio di sapori dell’orto, dei prodotti genuini della nostra terra (si diceva terra, non territorio o, peggio, territori), di «recupero delle nostre tradizioni»: per forza, in Italia c’era solo quello. Se volevi assaporare una cucina non italiana dovevi semplicemente andare all’estero.

Poi si affacciarono i primi cinesi e sembrò il trionfo dell’esotismo e dell’audacia cosmopolita. Quando venne aperto a Roma il primo McDonald’s, la destra e la sinistra gastronomicamente scioviniste si trovarono unite per ostacolare l’ingresso della peccaminosa polpetta. Ma le trattorie, i ristoranti, le bettole e i luoghi eleganti erano dominati dal pensiero unico nazionale. Gli italiani non conoscevano nulla che, nell’ambito del gusto e dei sapori, travalicasse i confini nazionali. L’unica varietà che conoscevano era la varietà regionale.

«Andiamo dall’abruzzese?» oppure «Stasera il siciliano» era il massimo del pluralismo. L’Artusi era considerato come Cuore e Pinocchio: uno dei testi fondamentali per la costruzione del nostro spirito unitario. Avevamo un’identità gastronomica più forte. Ma perché non conoscevamo niente di niente.

Oggi la generazione di mia figlia conosce, grazie alla globalizzazione, molto di più. I nostalgici dicono desolati che si è perduto qualcosa. Non è vero: abbiamo guadagnato in pluralità e conoscenza. Nel Rione Monti, un intrico di stradine di relativamente piccole dimensioni, luogo centrale di Roma e sempre più meta della movida capitolina, accanto a un numero stratosferico di pizzerie, enoteche e insalaterie con uso del “nostro oijo”, di trattorie “tradizionali” dove servono eccellenti carbonare e lasagne squisite, frutto della nostra terra, anzi territorio, anzi territori, ovviamente “a chilometro zero” (un po’ sciapetto) abbiamo: ben quattro ristoranti indiani, tre ristoranti cinesi (con take away e delivery service), tre giapponesi, un brasiliano, un argentino, un “fusion” internazionale, svariate kebabberie, più, nei paraggi, un McDonald’s e un Burger’s King (dove, secondo mia figlia, fanno patatine migliori e più croccanti). Il territoriale convive tranquillamente con l’extraterritoriale, il nazionale con l’internazionale, «a modo nostro» con «a modo loro», la piadina (strepitosa) con il sushi. La favola della «tradizione perduta» è solo una buona trovata del marketing patriottico. Il mondo gastronomico oggi è molto più ricco e variegato del passato. Puoi degradarlo con il gelato al gusto di kiwi ma puoi insistere con «crema-cioccolato-e panna». A scelta. E la modernità è questo: libertà di scelta.

Pierluigi Battista, *corriere.it,* 19 dicembre 2013

http://cucina.corriere.it/letture/mezza-porzione/13\_dicembre\_19/io-seguace-pentito-slow-food-dico-no-km-zero-scelgo-cibo-no-global\_e5098e08-68a5-11e3-a596-3f90988b64b7.shtml