

Cucina senza

Forlimpopoli, sabato 23 giugno 2018, Casa Artusi

Alberto Capatti

“Artusi senza”

Da quando l'industria alimentare ha cominciato ad imboccarci, questa preposizione è diventata cruciale per gestire le risorse e la salute, non dimenticando la cucina. E' seguita dai più diversi sostantivi : caffeina, glutine, grassi, lattosio, lievito, olio di palma, zucchero ... e vale un avvertimento serio. In passato, durante le guerre, indicava restrizioni estese a tutta la popolazione, così un regime con poche o senza carni, con poca o senza pasta mordeva lo stomaco. In seguito, dopo la crisi petrolifera, l'aumento del prezzo della carne ha indotto a diminuirne il consumo con effetti deprimenti e tentativi di legittimarne la necessità (Pontiggia Santucci, V.I.P. in cucina; Le ricette senza carne delle celebrità, Sperling & Kupfer, 1976). Oggi è il contrario, senza non fa paura ed interviene ovunque si mangi o beva e non perde efficacia nella comunicazione. Anche restare temporaneamente senza cibarsi può avere un effetto benefico, sul peso per esempio, o condurre ad una economia nutritiva sostenibile, se applicato con giudizio. Nel mondo dei consumi facili e liberi, senza gioca ormai una partita strategica, imponendoci l'analisi dei cibi, il controllo della massa corporea, la gestione delle malattie, e ancora uno stile di vita, cucina e tavola, sobrio ed elegante. E' dunque, paradossalmente, un valore.

Un alimento senza è infatti del tutto simile ad uno con e spesso vengono confusi. Vi contribuiscono additivi, succedanei o sottrazioni studiate proprio per fare l'effetto contrario tranquillizzando il consumatore. Così una bevanda senza zucchero ha un sapore dolce, e un caffè senza caffeina ha il colore e l'aroma di quello normale e le piccole discrepanze vanno studiate, permettendo a chi è molto attento di distinguere ed operare la propria scelta motivandola. I due prodotti competono, con due maschere diverse ed un solo personaggio, in una commedia che ha luogo ovunque, nei supermercati, nei bar, nelle case, una commedia tranquilla sussurrata più che ad alta voce. La conseguenza è che tutti gli alimenti partecipano a tale finzione, e competono nel simulare ruoli opposti, e lo si vede bene nelle diete e, all'inizio della giornata, con un caffelatte che è stato scremato, ha perso la caffeina ed anche il cucchiaino di zucchero vero.