

## *Perché mangiare con le mani è una buona idea*

Perché mangiare con le mani è una buona idea

di Carlo Gibertini

Da nemica numero uno del bon ton, l'abitudine di mangiare senza l'uso di posate sembra essere stata finalmente sdoganata. Mangiare con le mani sta vivendo un periodo di grande hype, nel mondo occidentale e anche in Italia, come esperienza immediata che ridurrebbe la distanza tra noi e il cibo, rimettendoci in contatto primordiale con l'oggetto del nostro nutrimento. Pensate alla popolarità dei finger food: sono ormai serviti in tutte le circostanze, anche in versione amuse bouche nei ristoranti dell'alta cucina. Così diffusi che l'Accademia Italiana del Galateo ha ritenuto di doverli annoverare nelle recenti concessioni ascrivibili al rituale del "mangiare con le mani". Aggiungendo che «mangiare con le mani è ammesso dalle regole delle buone maniere. Anzi, in alcune occasioni e in alcuni luoghi potrebbe farti sembrare elegante». Lo scorso 2 ottobre, inoltre, in occasione del Pollo Arrosto Day la stessa Accademia ha ufficialmente promosso l'uso delle mani senza posate come fortemente accettabile, ricevendo anche l'approvazione di chef stellati come Andoni Luis Aduriz e Cristina Bowerman.

La rivoluzione di mangiare con le mani sta partendo infatti anche da alcuni ristoranti e dai loro chef particolarmente lungimiranti e di ampie vedute.

Chi ha bisogno delle posate?

In un recente articolo della food writer Shahnaz Ahsan pubblicato sul The Guardian, l'autrice bangladesese si chiede in maniera provocatoria che bisogno ci sia delle posate. Lo fa mentre spiega l'etichetta da rispettare quando si mangia con le mani, che è un tipo di pratica tutt'altro che anarchica: in quella parte di mondo in cui viene praticata da sempre (Medio Oriente, Asia Meridionale e Africa), mangiare con le mani è una cosa ovvia, ma densa di regole. Le due più importanti sono lavarsi le mani accuratamente prima di mangiare, e toccare il cibo solamente con la mano destra. Poi parla del perenne dibattito sul fatto che il cibo sia davvero più buono se mangiato con le mani, qualcosa di così soggettivo può essere sperimentato solo personalmente. «Ma ci deve essere un motivo per cui il fish and chips mangiato con le dita su una spiaggia ventosa ha un sapore infinitamente migliore di quello servito su un piatto di porcellana bianca riscaldato sul tavolo di un ristorante. Il sale e l'aceto si attaccano ai nostri polpastrelli e noi lecchiamo via i cristalli piccanti che si attaccano alla nostra pelle in un modo che sarebbe impossibile con una forchetta».

Anche in Italia si mangiava con le mani

Nel nostro paese, l'uso della forchetta come simbolo di buone maniere non risale a tanto tempo fa. Approssimativamente si parla della seconda metà del Settecento, quando la posata fu abbinata in maniera indissolubile agli spaghetti (un tempo chiamati vermicelli). Ma prima di allora, sia i nobili che le persone negli strati più bassi della popolazione usavano solo le mani o, in certi casi, coltelli appuntiti.

La carne e altri cibi si tagliavano in piccoli pezzi, così che si potessero afferrare con le mani e portarli alla bocca. Mangiare con le mani piaceva agli abitanti della penisola italiana, perché permetteva un contatto diretto col cibo, non mediato, più spontaneo, una sensploration (un nuovo concetto delle neuroscienze che fa riferimento al fatto che l'esperienza sensoriale non dipende solo da un senso, ma dalla dinamica interazione di tutti i nostri sensi) più completa che risultava preferibile anche quando il cibo era solo nutrimento e non esistevano gastronomi.

Mettendo da parte il cibo da strada che per ovvi motivi ha sempre permesso questo tipo di fruizione, il piatto simbolo della cucina italiana, la pasta, appare nelle testimonianze pittoriche e fotografiche sempre mangiata con le mani dai poveri di Napoli, un tempo chiamati lazzaroni.

E che dire della scarpetta, il gesto informale per eccellenza della ritualità italiana a tavola, prima condannato dal galateo e poi incoraggiato da tanti chef, incluso il maestro Marchesi: secondo l'Accademia della Crusca, "fare la scarpetta" è una locuzione in uso almeno dalla metà del XX secolo, cioè da quando molte delle nostre tradizioni italiane più famose all'estero possono testimoniare il proprio inizio.

Perché mangiare con le mani è una buona idea

Certamente, ci sono delle ragioni storiche e culturali ben precise per cui mangiare con le mani è rimasto un fattore identitario in certe aree geografiche piuttosto che in altre, ma il punto è che usare le mani per mangiare significa che non c'è un limite materiale al numero di persone che possono partecipare a un pasto. Soprattutto in Medio Oriente, ma anche in alcune parti dell'Asia e dell'Africa, il cibo viene spesso servito in un piatto comune, rendendo impossibile esaurire i piatti e non necessario cercare una forchetta in più se qualcuno si presenta inaspettatamente all'ora di cena, riflettendo l'importanza dello stare insieme nell'esperienza del cibo.

## *Perché mangiare con le mani è una buona idea*

Vista in quest'ottica, la pratica del mangiare con le mani è non solo un fatto culturale completamente accettabile, ma è pure consigliabile in certe situazioni, perché tra i suoi tanti effetti ha quello di spronare la convivialità, che è la chiave della dieta mediterranea (Patrimonio Immateriale UNESCO dal 2010) e della cucina italiana (che è ufficialmente candidata a godere dello stesso riconoscimento, grazie anche ai nostri sforzi).

Oltre a ciò, abituare i bambini a prendere il cibo con le mani permetterebbe loro di instaurare un rapporto più diretto con tutti gli alimenti, influenzando anche il rapporto con l'alimentazione che avranno per tutta la vita.

È di fondamentale rilevanza, però, che nel mangiare con le mani, non s'imponga «un'altra forma di procedura, un modo di fare omologato. Anche qui può emergere un interesse, non nostro ma altrui, cui siamo costretti a sottostare: magari dettato dalla volontà della catena di fast food di risparmiare sui costi di gestione [...] Di nuovo una relazione, in questo caso la relazione con il cibo, finisce per risultare standardizzata, così come sempre più, nel mondo in cui viviamo, è standardizzato lo stesso esercizio della libertà come scrive il filosofo etico Adriano Fabris in *Etica del mangiare* (2019, Edizioni ETS).

Dove mangiare con le mani

Altatto e la nuova relazione ancestrale con la materia prima

In un angolo della vecchia Milano, Altatto è un'ex panetteria trasformata in un piccolo locale contemporaneo, che propone menu degustazione di cucina vegetariana e vegana e incentiva l'uso delle mani.

Alla guida del bistrot ci sono Cinzia De Lauri e Sara Nicolosi, che danno grande importanza al senso che è inscritto nella parola stessa, «e lo facciamo attraverso l'utilizzo della bocca principalmente, ma anche attraverso l'utilizzo delle mani. Per riportare il cliente a una relazione ancestrale con la materia proponiamo anche un benvenuto che si consumi con l'utilizzo delle mani, e spesso il primo piatto a discrezione del cliente è pensato per essere consumato sempre con le mani. La dimensione del gioco e della relazione intima con la materia così a nostro parere infatti si intensifica e predispose il cliente all'esplorazione e all'apertura verso i nostri cibi.»

Il menù alla cieca di Giuseppe Iannotti

Mr. Brown è il menù di degustazione alla cieca proposto dallo chef Iannotti nel proprio ristorante Krè'sios a Teleso (BN) in omaggio a Le iene di Quentin Tarantino. Un percorso customizzato per l'ospite, completamente al buio, che viene invitato a utilizzare le mani per mangiare gli snack di ingresso e i dessert finali, per aumentare il piacere della degustazione.

«L'idea è di creare una speciale empatia con ogni singolo ospite che ci guida nella costruzione del pasto e ci suggerisce anche quando interrompere. In particolare, per gli snack iniziali, l'utilizzo delle mani invece che delle posate è finalizzato a dare un inizio di percorso incentrato sull'aspetto ludico dell'esperienza. Un divertimento che riporta anche all'infanzia, a quando con le mani si rubava qualcosa in cucina sotto gli occhi della nonna, spesso compiacenti» dice Iannotti.

«Un esempio? Pollo e patate, l'idea è il ricordo del pollo arrosto che abbiamo mangiato tutti, che fa venire in mente i pranzi della domenica. In questo caso si tratta di una chips fatta con il riso in cui poi frulliamo la pelle di pollo, che viene lasciata essiccare per circa una settimana e poi cotta in forno, quindi aggiungiamo rosmarino, timo, salvia e aglio, il ricordo delle spezie del girarrosto.»

Al Beefbar buona parte del menù è da mangiare con le mani

Per smentire l'associazione tra ambiente esclusivo e un'etichetta della tavola rigida e antiquata, il Beefbar ha recentemente aperto nel nuovo Hotel Portrait Milano 5 stelle, di proprietà della famiglia Ferragamo, ha un menù all'apparenza molto semplice e familiare, ma realizzato con gli ingredienti più pregiati. Nonostante l'atmosfera sia di alto livello, molti dei piatti street food serviti al tavolo sono da mangiare con le mani: dalla pinsa al tartufo, fino ai tacos di Angus e, ovviamente, il loro iconico Croque Sando: con prosciutto di manzo, formaggio filante e una salsa Beefbar cremosa e abbondante, che alla fine non puoi non leccarti le dita.

1/6

Il Croque Sando del Beefbar, Milano

Alberto Blasetti

All Rights Reserved [www.albertoblasetti.com](http://www.albertoblasetti.com)

4/6

Il limone abbassa la glicemia? La parola alla nutrizionista

di Angela Altomare

30 ricette senza glutine davvero speciali

di Sara Suardi

*Perché mangiare con le mani è una buona idea*

Surgelati e cucina italiana per Camilla, la Regina Consorte  
di Stefania Virone Vittor

5/6



*Perché mangiare con le mani è una buona idea*



*Perché mangiare con le mani è una buona idea*



*Perché mangiare con le mani è una buona idea*

