

conoscenze teoriche può proficuamente analizzare un prodotto e cominciare così a valutarlo prima ancora di portarlo alla bocca. Ciò vale anche per i piatti finiti: se fosse servita una cotoletta alla milanese con parte della superficie rigonfia o staccata, non si tratterebbe di puro inestetismo. Significherebbe, invece, che la cottura è avvenuta in modo troppo energico. L'evaporazione dei liquidi, cioè, è stata tanto forte e intensa da causare rotture o rigonfiamenti della copertura, oppure al momento della cottura la carne aveva una temperatura troppo bassa (per esempio, se estratta dal frigorifero fosse subito messa a cuocere). Assaggiando quella carne, molto probabilmente la si avvertirà asciutta in quanto povera di succhi e, conseguentemente, non morbida come dovrebbe essere. Pertanto, anche utilizzando materia prima di qualità, la cattiva conservazione di un cibo (nel caso dei prodotti tipici citati) o la cottura non compiuta correttamente (nel caso della carne) ha portato a un risultato deludente.

Un cibo è buono quando lo era originariamente e tale è al momento del consumo. Nel valutarlo occorre però tenere presente la sua tipicità: il Pecorino Romano dovrà rispondere a caratteristiche diverse di quelle del Fiore Sardo o da un Parmigiano Reggiano.

Già David Hume, attorno al 1750, nel suo saggio *La regola del gusto*, affermava che il gusto è relativo e si può educare perché è la sintesi tra la percezione fisica e la dimensione culturale in cui si determina. La conoscenza e l'esperienza influenzano fortemente il gusto, al punto che **sapore** e **sapere** hanno la stessa radice. *"Gli animali si nutrono; l'uomo mangia; solo l'uomo di spirito sa mangiare..."* così scriveva, quasi duecento anni fa, il gastronomo-filosofo Anthelme, nel suo celebre trattato *"Fisiologia del Gusto"*. Il gusto si può coltivare come si coltiva l'orecchio, senza pregiudizi, con spirito curioso, lentezza e soprattutto ironia.

E ancora in una serie di gustose meditazioni sui piaceri della tavola, Brillat-Savarin dichiara:

"... il gusto così come la natura ce l'ha concesso, è ancora quello fra i nostri sensi che, tutto ben considerato, ci procura il maggior numero di godimenti:

perché il piacere di mangiare è il solo che, preso modestamente, non è seguito da stanchezza;

perché è d'ogni tempo, d'ogni età e

d'ogni condizione;

perché torna di necessità almeno una volta al giorno e in un giorno può essere ripetuto, senza danno, due o tre volte;

perché può mescolarsi a tutti gli altri piaceri e anche consolarci della loro mancanza;

perché le impressioni ch'esso riceve sono a un tempo e più durevoli e più dipendenti dalla nostra volontà;

finalmente perché mangiando proviamo un certo benessere indefinibile e particolare che ci deriva dall'istintiva coscienza che mangiando compensiamo le nostre perdite e prolunghiamo la vita...".

Come dargli torto? Oggi più che mai, il "saper mangiare" è nella capacità di superare gli stereotipi e non cedere alla superficialità, per andare alle radici profonde del gusto e apprezzarne ogni sfumatura.

Odori, sentimenti, emozioni... erano queste le associazioni più interessanti per Brillat Savarin, ma, al di là del piacere che produce, la funzione primaria del cibo rimane comunque quella di nutrirci. A questo proposito, viene da chiedersi se il piacere e il bisogno siano in qualche modo collegati: esiste una relazione tra il gusto, l'immaginario collettivo, e l'esigenza di salute dell'organismo?

Alla prossima!

info

Osteria del Viandante

<http://www.osteriadelviandante.com>

Rubiera (RE) Piazza XXIV Maggio 15

☎ 0522 260638

