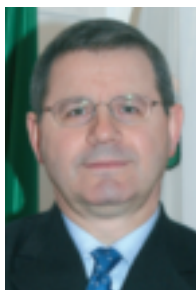


Il punto

del presidente FIPE



Cibo e divertimento

C'È IL RISCHIO DI SOVRAESPOSIZIONE, MA IL FENOMENO DELLA CUCINA IN TV SE BEN COLTIVATA PREMIA UNA NUOVA CULTURA POSITIVA IN TERMINI DI EDUCAZIONE, PREPARAZIONE E FORMAZIONE

Non entro nel dibattito tra quanti criticano o sostengono il fenomeno mediatico della cucina, in particolare l'eccesso di esposizione di alcune grandi firme del settore, da alcuni considerato un male, perché proietta una immagine sbagliata della professione, da altri, invece, valutato un bene, per l'indotto positivo che genera a favore di tutto il sistema eno-gastronomico del Paese. Io sto con i secondi, e non solo per convenienza personale, perché credo che questo movimento stia soprattutto accrescendo valore e immagine al settore, anche se riconosco che con le Star convivono tante altre diverse situazioni, anche di grande criticità e difficoltà.

Il fenomeno mediatico, però, fa emergere una nuova declinazione di cibo, che diventa non solo la risposta ad un bisogno nutrizionale dell'uomo o una sua gratificazione, quando cioè al bisogno si aggiunge anche la ricerca dell'eccellenza qualitativa, nella materia prima e nel modo di lavorarla e servirla, ma anche entertainment o solo occasione di sano divertimento.

E' in atto, cioè, una evoluzione del concetto di cucina, ovviamente nel senso lato del termine, e l'attenzione che raccoglie non è più solo giustificata da un bisogno fisiologico, o dalla curiosità e dalla voglia di conoscenza, ma anche dal divertimento e dal benessere, anche solo spirituale, che offre.

C'è certamente il rischio di sovraesposizione, con il pericolo di disaffezione e di disinteresse verso il comparto (l'eccesso di calcio in TV insegna!), ma la tendenza se ben coltivata po-

trebbe premiare nuova cultura verso il cibo, anche in termini di educazione, preparazione e formazione generale sul tema.

Straordinaria poi la scelta di allargare la platea ai bambini, che coltivano una passione che nasce in casa, vicino ai genitori, che hanno una nuova opportunità di educazione, condividendo con i figli esperienze di vita quotidiana, sulle quali fertilizzare caratteri e i valori sani della famiglia, partendo dal rispetto del cibo, a cui sono collegati i concetti di lavoro, di sacrificio, di festa, dello stare insieme, dai quali poi derivano tanti altri valori sociali, anche le attenzioni agli sprechi.

La cucina è stata per molte generazioni la stanza più importante della casa, se non l'unica, dove si consumavamo non solo i cibi, ma anche relazioni affettive e sociali.

Aver riportato i bambini a condividere esperienze di vita, a conoscere i sacrifici del lavoro, a riscoprire la bellezze del fare, inventare, aiutare, al piacere di preparare il cibo per gli altri è un grande merito che va ascritto ai geniali autori di queste trasmissioni di straordinario e meritato successo.

Apprendere, divertendosi, favorisce l'assorbimento dei valori, anche i più semplici, di cui c'è grande bisogno.

Se poi queste trasmissioni alimenteranno anche un vivaio di bravi nuovi professionisti del settore, avranno un altro merito, anche perché gli orientamenti, le sensibilità, i mestieri e le passioni si rafforzano nell'età giovanile.

Cordialmente.

Lino Enrico Stoppani