la CRONACA di RAVENNA

Sopra le righe

23 Giugno 2020

"Il Trebbo del Ravenna Festival dedicato ad Artusi? Un'occasione per attualizzare il suo pensiero"

Franco Chiarini (CheftoChef emiliaromagnacuochi): "Creiamo tanti Artusi contemporanei, con i cuochi pensanti che possono insegnarci tante cose, come faceva Artusi quando descriveva le ricette"



23 Giugno 2020 Artusi è stato un innovatore. Sperimentava in cucina, ma era anche aperto a tutto quello che gli giungeva da un inedito network di massaie. Le ricette de' 'La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene' nelle diverse edizioni si addensavano sempre più e provenivano da diverse regioni di un'Italia ancora in costruzione e dove la ristorazione era agli albori. E in cucina Pellegrino, Marietta e Francesco erano una squadra perfetta, che rappresentava tutte le funzioni di un ristorante e che coincideva sovente... con chi mangiava i piatti creati.
Semmai sono stati tanti pedissequi seguaci a imbalsamarlo, laddove cambiavano il mondo, i prodotti, le idee...

Oggi finalmente non si parla più di innovazione e tradizione (due vocaboli da eliminare in cucina e non solo, specialmente se visti in antagonismo fra loro), ma di approccio critico-consapevole-culturale-scientifico, in un'era postmoderna che dà pari dignità alle tante correnti di pensiero gastronomico.

Ebbene è l'occasione storica per attualizzare questa dimensione creando tanti Artusi contemporanei. Contemporanei nel senso che i nostri terminali possono essere oggi i 'professionisti del gusto' , quei cuochi pensanti (non necessariamente famosi) che possono insegnarci tante cose sia nel network telematico, sia con 'consegne a domicilio' intelligenti, parlanti, trasparenti, anche negli ingredienti e in quelle impressioni-consigli come faceva Artusi quando descriveva le ricette, che sovente venivano da 'cuoche domestiche' di diverse regioni italiane, sempre con considerazioni integrative.

Un 'cuoco professionista' oggi può aiutare il 'cuoco casalingo' in termini professionali, spiegando perché un certo modo di cucinare può essere a un tempo di grande qualità/bontà e pienamente salutistico. E quali strumenti tecnologici, oltre alle tecniche, possono traslocare da una cucina di ristorante ipermoderna, in una cucina di casa un po' più moderna e attenta allo spreco, alla conservazione, a cotture non invasive, ecc. ecc.

Una nuova cucina di casa, la cucina dei perché e non solo del come, in cui la ricetta è semplice

strumento... per non sbagliare le dosi e per sapere cosa comprare... Una 'cucina d'autore' come quella dei cuochi di 'CheftoChef emiliaromagna' che fa del binomio bontà e salute la propria ragion d'essere e che ora può proporre tante 'Operazione Mangiare a Casa' come si sta attuando nel Ravennate.

Un nuovo dialogo fra cuochi di ristorante e chi cucina in casa o chi mangerà comunque di più a casa anche tramite le diverse tipologie di delivery (adesso si dice così).
Pranzi a domicilio di qualità, con piatti inediti di chef affermati, che continuano anche dopo la crisi come ampliamento dell'offerta ristorativa. Meglio se coordinata professionalmente fra diverse aziende insieme anche con 'produttori virtuosi', semmai con l'esperienza di chi già fa e-commerce in modo culturalmente aggiornato a queste nuove dinamiche.
Un'occasione storica per i cuochi per riaffermare la loro leadership in tutta la 'catena alimentare'; ma non è facile, occorre freddamente pensare a un oggi diverso e stavolta è davvero evidente che insieme si può, solo insieme.

E se nell' operazione 'Mangiare a Casa' inserisci il servizio 'piatto sospeso' per consegne a domicilio a indigenti, non è solamente per un atteggiamento di 'beneficenza', ma un dato che strutturalmente ti costringe a pensare in termini sociali. Cosa che, guarda caso, corrisponde a quella categoria di imprese di un' 'economia civile' che creano sovente più ricchezza di quelle tradizionali... il futuro è lì.

Prosit

Franco Chiarini

© *copyright la Cronaca di Ravenna*