

Il gatto con la pelle d'oca

Camminavamo sulla spiaggia di Porto Recanati, Antonio ed io. Parlavamo di cibo e cucina.

Erano gli anni novanta, la nouvelle cuisine. Ai tempi di Marchesi, Uliassi, Vissani, Pierangelini. Antonio mi fa: Sono stufo di questa nouvelle cuisine, spero che finisca presto, ho voglia di un pollo arrosto con le patate.

Doveva ancora arrivare tutto, come nella moda, prima i grandi chef dovevano diventare tutti gay, poi tutti questi canali televisivi con queste cuoche formose, di solito in un arredamento che, lasciamo stare. I giornalisti culinari, che fino a due minuti fa parlavano di sport o di finanza, ma che adesso sanno tutto sul mangiare, Masterchef, e chi ne ha più ne metta.

Intanto Antonio trovava e distribuiva, via internet, dei prodotti italiani speciali, che conoscevamo già, ma non sapevamo dove comprare. Il lardo di Colonnata, la cioccolata di Modica, i pistacchi di Bronte, il tonno di Favignana etc... Era facile perché Antonio era il primo, ma anche difficile appunto perché Antonio era il primo. Io dovevo solo disegnare.

La cosa si faceva sempre più grossa nel mondo della cucina, fino ad arrivare alla cucina molecolare. Poi arrivava questa contro tendenza biologica con la conseguente nascita di migliaia di negozi biologici, Natura Sì, Natura Più, Eco Natura, Bio Eco, Bioetcetera. Mancava solo Padre Bio.

Tutto possibilmente a chilometro zero, oddio, il tofu a chilometro zero è un po' dura. Poi c'è questa strana sensazione che mentre vai in un supermercato normale trovi delle donne belle, truccate, in forma, allegre; nei negozi bio sono tutte preoccupate pallide con capelli color cenere e sciupate. Eppure pare che faccia bene.

Oppure una volta si osannava al pesce fresco, adesso dev'essere assolutamente surgelato. Per cui si ha un "abbattitore" e naturalmente un "sterilizzatore".

Sono questi due nomi che hanno fatto venire la pelle d'oca al nostro gatto.

Gennaio 2016