

Comunic@re

storie da raccontare, emozioni da vivere

Quando il cibo incontra la vita

Di ritorno da un'uscita in mezzo alla natura, con nella pelle un po' del freddo dell'inverno e nella mente la forza dell'acqua, vista scorrere nelle grasse di Papadopoli, mi sono accostato alle porte di un'osteria, in un Paese del Piave.

In quel luogo, con i sassi faccia a vista accarezzati dalla luce del sole, ho incontrato alcuni aspetti semplici di una socialità senza fronzoli. E sono rimasto colpito dall'approccio immediato e dalla compagnia allegra di persone, con la Gazzetta dello Sport sul bancone e il televisore che trasmetteva una gara di sci.

Seduto al tavolino di una domenica mattina, in attesa di chiarirmi le idee sull'ordinazione, ho letto qualcosa.

Intanto sentivo tre giovani della mia età parlare di rendite e di valori catastali (forse una casa da acquistare, o forse imprenditori edili con un immobile da costruire).

Al banco di mescita, il cabernet alla spina, il prosecco, i cioccolatini che peschi e vinci. Più in là, la macchina del caffè, la scatola con i krapfen. Alle pareti, l'annuncio della tradizionale "cena degli ossi" di fine gennaio, con purè di patate e contorno.

Il caminetto che arde, la curiosità, forse simpatia, verso di me, quel giovane da fuori.

Un incontro, casuale, con un modo di mangiare che sembra quasi alternativo e ha contribuito a riconciliarmi con le troppe trasmissioni televisive di chef. Uno spettacolo che a volte sembra contrapporsi alla dimensione più naturale del cibo.

A scrivere di alimenti, si finisce a parlare di vita ed è vero, come sostengono gli studiosi, che al cibo si accompagna il piacere, il dolore, a volte il senso di colpa. E mangiando si comunica, ancora si riempiono i vuoti. Andando oltre misura si mettono in luce mancanze di affetti, di speranze, di gioie.

Per non perdere la bussola, è meglio allontanarsi dai sapori precotti. E può dar soddisfazione ricordare che ci sono il formaggio fresco del caseificio vicino, la frutta di stagione, le lasagne della domenica.

Tutti modi per ridurre la distanza tra il luogo di origine del cibo e la residenza di chi si nutre. E forme per ricondurre, in modo onesto e possibilmente genuino, l'alimentazione alla vita quotidiana.

Con alcuni aspetti che val la pena riprendere e riscoprire. Pensiamo alla trattativa per la compravendita di pesce, con la tipica "asta all'orecchio" al mercato del pesce di Caorle. Oppure ricordiamoci le code di trattori per il conferimento di uva in cantina e pensiamo alle quasi estinte stalle a conduzione familiare, in cui i bambini che siamo stati assistevano alla mungitura del latte e poi lo assaggiavano bollito.

Penso ancora, in fatto di locali, a una pizzeria che conosco, con qualche quadro alle pareti, magari una selezione di opere d'arte da mostrare ai clienti. E l'atmosfera familiare, la selezione di birra buona, la pizza con il gusto delle verdure, dei funghi, della mozzarella. In mezzo alla sala, in un luogo che ci affascina per il fuoco e la maestria del pizzaiolo, il forno a legna, che impasta e amalgama mondi in dialogo. Nelle pizzerie delle nostre contrade mi è capitato di vedere, a seconda del luogo, il berretto e la sciarpa del Napoli calcio, la foto dei campioni del rugby, i buonissimi dolci fatti in casa dalla titolare, mentre il marito, custode da cinquant'anni dell'arte della pizza, sforna ancora giorno dopo giorno con l'entusiasmo e la passione del lavoro. Altre volte ho preso spritz e patate in un'enoteca qui da noi, quelle in cui c'è il mazzo di carte e si batte il fante.

La mia non vuole essere poesia, né desiderio magnificare per forza le cose vicine e conosciute. Però ho la certezza che possono esistere alcuni sapori e colori più vivi. Davanti all'illustrazione della merce in vendita, nei volantini dei supermercati, l'impressione è spesso quella di essere di fronte a una "mercificazione del cibo". Sono anche belle le foto, impaginate con ingrandimenti, ma a volte fanno di posticcio. Può essere ancora opportuno, credo, coltivare gli aspetti di un cibo che rimanga forma di socialità, desiderio di convivialità, conoscenza di colui che è altro da noi. Ho sentito parlare di luoghi, tra Veneto e Friuli, in cui si può ascoltare musica, conversare, incontrare persone, sfogliare qualche libro.

Certo, mangiare non basta e non risolve problemi, se non quelli immediati di sussistenza, però è utile ricordare che Adriano Olivetti, industriale e filantropo, auspicava che i suoi operai, tutte le domeniche, potessero permettersi di mangiare il bollito.

Esempio di un cibo, e di un modo di mangiare, che si avvicinavano al "dacci oggi il nostro pane quotidiano", in un orizzonte fatto di lavoro e di sacrificio, con una proposta d'incontro, in un clima di fiducia reciproca.

Francesco Migotto
www.francescomigotto.it

Associazione per l'Istituto Musicale Opitergium
«Fabrizio e Lydia Visentin»

Un concerto al mese 2017



È questa la quattordicesima edizione della rassegna *Un concerto al mese* organizzata dall'Associazione per l'Istituto Musicale Opitergium di Oderzo in collaborazione con la Fondazione Oderzo Cultura Onlus e con Asolo Musica.

Si tratta di una serie di eventi che, con cadenza mensile da febbraio a maggio 2017, caratterizzeranno la primavera musicale opitergina. Gli incontri in programma si distinguono per la proposta di repertori poco frequentati e che proprio per questo assumono anche una forte valenza didattica. Basti pensare al concerto di febbraio, in cui figura un programma vocale che spazia dal Cinquecento ai giorni nostri, a quello di aprile con un programma tutto dedicato alla musica per flauto di Beethoven o a quello di maggio, con i *Dieci pezzi da Romeo e Giulietta* di Prokofiev, di rara esecuzione.

Per ogni informazione ci si può rivolgere alla segreteria dell'Associazione, visitare il sito www.imopitergium.it, telefonare al 349 883 9346 o inviare una mail all'indirizzo info@imopitergium.it

