

Prof. Franco Franceschini

E-mail: franceschini@ilpensierovivo.org

Sito web: <http://www.essereconsapevoli.it/>

Data: 29 Marzo 2008

NUTRIRSI DI ESPERIENZA

Quando ci sediamo al tavolo di un ristorante, il cameriere ci presenta il menù. In esso sono descritti i piatti e i vini che il ristorante offre al cliente. Tali piatti nascono da una spesso lunga esperienza nel campo culinario risalente a tempi anche remoti. Le materie usate sia in campo animale che vegetale e i loro dosaggi esprimono il risultato di accurate esperienze riferite sia alla dimensione contenuto-resa che del gusto. Tale sintesi è dunque un sapiente risultato che si è formato con il tempo e quindi portatore esso stesso di messaggi storici di carattere sociale. Sia il momento della scelta che nella degustazione del piatto, il commensale quindi non si nutre solo della parte biologica di quest'ultimo, ma anche di questa "confezione". La prima va a nutrire i tessuti biologici di colui che si alimenta, la confezione espressa dalla ricetta, va a nutrire i "tessuti" storici fornendo al cliente un giusto equilibrio tra contenuto e forma. Questa **consapevolezza** permette di far apprezzare nella sua vera ricchezza la realtà umana contenuta nel piatto che la ospita. Tutto ciò si può estendere ovviamente anche alla cucina casalinga e all'accompagnamento delle bevande .