

• ARTIGIANI DEL GUSTO •

etica
del gusto

L'arte del gusto non ha più segreti

• Simona Attico



Cara signora Maria, voglio continuare a condividere con Lei questo modo un po' anomalo e inconsueto, un po' amichevole e un po' formale di fare comunicazione. L'ho vista! Lei era lì, protagonista tra la folla assieme a tante altre; aveva le maniche rimboccate e l'acquilina in bocca. Ho riconosciuto subito quell'espressione sul suo viso, un misto tra concentrazione e spaesamento, mentre era tutta intenta ad ascoltare le indicazioni degli artigiani del gusto che tra una nuvola di farina e una goccia di cioccolata le suggerivano in che direzione mescolare per non fare impazzire

la crema, quanto liquido aggiungere per caramellare lo zucchero senza scottarsi, come massaggiare senza sciupare la fitta maglia lievitata di un impasto che carezzava a tratti incerta altri fiduciosa. Il tutto mentre Lei cercava, sottocchi, di ripulirsi quelle dita golosamente impiastricciate. Aveva tutta l'aria di chi era consapevole che, quel poco che stringeva tra le mani, era un piccolo capolavoro. Molte come Lei si sono susseguite ai laboratori di etica del Gusto a Good, di stanza al padiglione tre. Molte hanno avuto il piacere di assaggiare, passeggiando tra gli stand, quanto di meraviglioso gli artigiani

hanno ininterrottamente realizzato per cinque giorni rendendo la permanenza in fiera una dolce e profumata panoramica del gusto. Ma lei ci ha messo del suo, unto di gomito, per garantire ad ogni boccone quel briciolo di soddisfazione in più che fa la differenza. Con la guida dei maestri e il lavoro attento e scrupoloso dei giovani del Civiform (tutti impegnati e intenti a fare del laboratorio di Good un'esperienza formativa per la vita, non solo una promettente parentesi professionale) in quaranta minuti di corso ha realizzato croissant, pani speciali, pizze fragranti e profumate che, per un attimo, le hanno dato la gradevole sensazione di essere diventata una pasticciera o una panettiera provetta. In fondo Lei aveva sempre saputo di avere delle doti culinarie nascoste, ma ha voluto provare, certa che se non avesse colto al volo l'occasione, si sarebbe persa qualcosa di speciale.

La morale del buono

Inutile dire che gli appuntamenti con la scuola e i laboratori dei maestri di Etica del gusto, che si sono dedicati con perizia e cura didattica a svelare le tecniche della produzione di piccole golosità tutte rigorosamente hand made, hanno riscosso un nutrito successo di pubblico e presenze. Tuttavia, il vero asso nella manica di questa iniziativa è un concetto di fondo che, tra il susseguirsi di un laboratorio e l'altro, è emerso con chiarezza. Consentire all'arte di varcare la soglia di casa,



permettendo di capire - anche a chi non è del mestiere ma si cimenta in cucina da dilettante, da esperto o da semplice curioso - che la bontà non è una prerogativa dei grandi maestri del gusto. E che non si avvale di segreti inconfessabili o di magiche pozioni. La qualità, com'è emerso da questi popolarissimi laboratori, è il frutto di pochi ingredienti, tutti ben dosati. Primo tra tutti la voglia di fare qualcosa di veramente buono. Poi la passione e la creatività che, per quanto siano doti naturali, si possono anche efficacemente comunicare; infine l'amore, non solo per un mestiere ma semplicemente per quello che si sta facendo in quel preciso momento. Ecco perché anche i prodotti artigianali, nella loro apparente inafferrabilità, nella loro corazzata perfezione e tecnicismi, sono riusciti a fare un salto all'indietro nella catena produttiva che è, in realtà, un grande passo avanti: muovere dai banconi delle botteghe artigiane alle case passando tra le nostre inesperte e timide mani. Dalla materia, alla forma, al piacere del palato. Tra soddisfazione, educazione e comunicazione. Ecco esaudita la mission di Etica del gusto.

Con le mani in pasta

E io? Tra tanta varietà di offerte e di ricette... non ho resistito! Abbandonata per un attimo la penna mi sono cimentata in quest'arte che abbiamo scoperto essere prête à porter. Ho

voluto mettermi alla prova. Divertente preparare le piccole e semplici cose di tutti i giorni ma, soprattutto, è stato interessante capire come dietro ad una fetta di pane o ad un morbido croissant, come alle spalle della più banale delle caramelle, ci sia un mondo, più o meno complesso, fatto di regole, consigli, di ricerca ma soprattutto fatto di rispetto. Per la materia prima, per il tempo e per il cliente. È questo che dovrebbe incrementare la consapevolezza dinanzi all'offerta che, per ognuno di noi, si apre a vista nelle botteghe artigiane alle quali quotidianamente ci rivolgiamo. Sono sicura, infatti, che anche chi in questi giorni è passato distrattamente tra il coloratissimo bancone ricolmo di bocconi dolci e salati non avrà potuto fare a meno, nella pigrizia dell'assaggio, di notare la complessità del suo sapore. Un'esperienza che mi ha fatto un po' tornare bambina e un po' maturare permettendomi di mettere in serbo alcuni piccoli trucchetti per il mio futuro da artista del gusto... tra i più familiari fornelli di casa, s'intende! ●●●