

Il punto

del presidente FIPE Lino Enrico Stoppani



Expo: Ristoranti o Mense?

I GRANDI
CUOCHI HANNO
UN NUOVO E
IMPORTANTE
RUOLO SOCIALE

Premetto che ognuno è libero di avere (e sostenere) le proprie opinioni, e sulla libertà di espressione in tutto il mondo, dopo i fatti di Parigi, con l'assalto omicida alla redazione di Charlie Hebdo, si è rafforzato il principio della tolleranza e del rispetto delle idee degli altri, sul quale costruire una società migliore. La premessa serve a qualificare lo spirito con il quale mi permetto di commentare la posizione di quanti, su Expo 2015, non condividono il presenzialismo e il ruolo dei grandi chef italiani.

In particolare, autorevoli commentatori del settore sostengono che "sicuramente non saranno le ricette dei grandi chef a indicare le soluzioni per combattere la fame nel mondo", trovando al riguardo più appropriato il coinvolgimento dei cuochi della ristorazione collettiva, ai margini del dibattito, "capaci di preparare un pasto di buona qualità avendo un budget massimo di due euro ... quando va bene" (vedi Ristorando marzo 2015 - "Occasione Mancata" a firma di Corrado Giannone).

Se interpretassimo il ragionamento prendendo come riferimento uno solo degli obiettivi di Expo - lotta alla fame e alle sperequazioni sul cibo - la posizione non solo è comprensibile, ma anche assolutamente vera.

Se allarghiamo, però, la riflessione a tutti i temi e gli obiettivi di Expo, partendo dalla sua titolazione "Nutrire il Pianeta - Energia per la Vita", emerge che tutta la Ristorazione ha un ruolo importante, non solo perché dovrà sfamare i venti milioni di visitatori previsti, ma anche per le risposte che i professionisti della cucina italiana potranno dare sui valori etici del cibo.

Expo, infatti, pone interrogativi circa il corretto approccio al cibo, da considerare non solo dal lato materiale del termine, come risposta cioè al bisogno nutrizionale dell'uomo, ma anche da quello

immateriale, che vede il cibo come elemento di benessere e salute e, quindi, fattore che incide sulle coscienze, sul modo di pensare delle persone, sulla loro qualità della vita.

Il cibo e il territorio, poi, hanno stretta relazione, come il concetto di cibo con lo stare insieme, dal quale deriva il valore sociale della condivisione e della convivialità, fondamenta delle culture, delle tradizioni e anche delle storie dei popoli.

In questo insieme, il ruolo del Ristoratore è fondamentale, anche per le responsabilità che gli competono, e non solo per contrastare gli sprechi che questa civiltà produce in abbondanza.

I grandi chef vogliono caricarsi una nuova responsabilità e anche un nuovo ruolo, facendosi lodevolmente promotori non solo di iniziative per i poveri e i bisognosi, ma anche di riflessioni sulle cucine del territorio, per rafforzare i concetti di qualità e freschezza, di difesa delle tradizioni e delle produzioni, di salvaguardia dell'ambiente.

Dietro gli spostamenti del cibo ci sono anche speculazioni economiche, sfruttamenti, problemi di inquinamento dei mezzi di trasporto, di uso di fertilizzanti e conservanti, di altre devianze che la grande Ristorazione vuole impedire, rafforzando i concetti di biodiversità delle produzioni, di giusta filiera, di rispetto e sostegno dei fornitori locali, che oggi non hanno grandi possibilità commerciali, visti i cambiamenti che hanno caratterizzato la distribuzione alimentare.

Non è, quindi, solo protagonismo o spettacolo, ma "l'evoluzione di una specie" che conforta e che va sostenuta, perché i grandi chef oggi hanno cultura, immagine, autorevolezza, personalità, anche possibilità economiche, che li portano ad assumere anche precise responsabilità sociali, che Expo vorrebbe declinare nella "Carta di Milano", da offrire come menù per il mondo.