

Oggi voglio togliermi come si suol dire... “qualche sassolino...”

Da tempo volevo fermare alcune mie riflessioni su... “mediaticità e blogger”, su... “chi sta oggi sotto i riflettori”, su... “i libri più esibiti e venduti del momento” e su... “gli chef dell’alta cucina”. Ringrazio lo chef Matteo Scibilia e Luigi Caricato per avermi dato lo spunto.

Stamane leggendo un articolo pubblicato da Luigi Caricato sul suo blog, *“Più umiltà e meno sfrontatezza dietro ai fornelli”*, ho voluto togliermi come si suol dire qualche sassolino dalla scarpa... Tutto è nato da un post dello chef Matteo Scibilia, dell’Osteria Buona Condotta di Ornago:

“Ormai c’è una grande divisione nel mondo della ristorazione. Pochi e sempre gli stessi chef sotto i riflettori. Sempre gli stessi giornalisti protettori e non si capisce se per capacità o per successo sulla clientela. Questo incredibile momento di grande mediaticità del nostro settore, tra blogger e simili, sembra un circo che gira su se stesso”.

Leggo concetti importanti, ne analizzerò uno per volta.

- **Il primo: “E’ un momento di grande mediaticità del nostro settore, tra blogger e simili, sembra un circo che gira su se stesso. Matteo Scibilia dell’Osteria Buona Condotta ”.**

Dunque, nonostante è risaputo che non mi piace il termine blogger, rientro in questa categoria mediatica. Ho questo blog nato dalla passione di sempre per la terra, per i suoi prodotti, e per le Persone. Un blog nato come terapia di buona vita, dopo che la stessa mi ha travolto facendomi cadere. Mi

sono rialzata così, scrivendo quello che vivo. Detto questo entro in merito; i blog sono diari in rete che nascono dalle passioni. Questi contenitori ci permettono di darne diffusione.

Viste poi le recenti polemiche, insisto sul concetto che blogger e giornalista sono figure ben diverse. Il blogger scrive per lo più trasmettendo il proprio credo e le proprie emozioni. Il giornalista è tale, perché esercita in esclusiva questa professione; spesso scrive cronache, e non sempre trasmette emozioni. Comunque sia, entrambe queste figure possono aiutare la promozione della terra in un momento difficile come questo, “facendo bene”. E’ fondamentale l’aiuto di tutti per la diffusione delle realtà produttive, per il territorio e per la nostra Italia. Insisto, “non è una gara”!

Ricordo a tutti che per “noi blogger”, l’energia e non solo quella per ciò che facciamo, è di grande sacrificio. Per quanto mi riguarda comunque sia e comunque sarà, continuo imperterrita, nonostante tutto, tenendo i piedi per terra e ricordando perché ho iniziato a fare tutto questo. Quindi, se questo momento di grande mediaticità può servire ad aiutare “tutti”, perché no!

▪ **E ancora... “La gente è attratta da chi sta sotto i riflettori. Luigi Caricato”.**

Purtroppo è una società che si ferma a guardare più le vetrine che i contenuti. Qualche giorno fa una persona mi ha scritto chiedendomi se ho uno zio americano per ciò che faccio. Mi ha quasi divertito la cosa visto la semplicità con cui vivo, ma mi ha fatto riflettere, su quanto possa ingannare la visione apparente delle cose. E’ per questo che, nonostante ritengo buona cosa la conoscenza sul web, mi è fondamentale conoscere dal vivo le persone. La conoscenza è mezzo indispensabile per dare giudizi concreti. Quindi se il tempo e la conoscenza non fa affiorare i contenuti, i riflettori si spengono in fretta.

- **E ancora... “In libreria i libri più esibiti e venduti sono quelli firmati (ma non necessariamente scritti) dai tromboni televisivi. Luigi Caricato”.**

Vero purtroppo... libri dai contenuti leggeri, specchio della società. Forse complice è la televisione con i suoi messaggi comunicativi per lo più di poco spessore. Forse perché si sta vivendo un momento difficile e la gente vuole evadere. Sta di fatto che gli editori seguono l'onda del marketing. Sta a noi cavalcare l'onda giusta...

- **E ancora... “Alcuni chef innominabili, dopo aver per lungo tempo reso pornografia l'alta cucina, oggi invocano il ritorno alla cucina semplice e a prezzi accessibili. Luigi Caricato”.**

Dunque io sono quella “fastidiosa” per alcuni di loro... quella “rompi”, quella che a volte li prende in giro per l'uso delle foglie che sanno di ostrica o per l'esagerata esasperazione dei piatti. Quella che ordina in posti in cui non è consuetudine farlo una frittata di cipolle, o la mozzarella in carrozza, o le verdure in pastella dicendo loro che forse una foglia di menta avrebbe migliorato il tutto. Io sono “l'elemento disturbante” per molti, almeno così mi dicono... Non hanno capito che le mie sono solo provocazioni per riportarli un po' alla tradizione!

Ricordo quando una sera la persona a cena con me, ha passato ironicamente il coltello allo chef perplesso dalle mie richieste. Io rappresento come dico spesso la gente, l'appassionata che trae puro piacere dal cibo. Sono le persone come me che dovrebbero dire più la loro. Questo ovviamente con tutto il rispetto per gli esperti del settore. Preciso che con alcuni chef sono amica, li rispetto e li ammiro per la loro bravura. Sono offerte diverse, semplicemente questo. Per quanto mi riguarda amo le tradizioni e la cucina semplice di una volta, casomai un pochino rivisitata. E' possibile che non riesco a trovare un cuoco che mi faccia, a volte persino che

non conosca, i “ciceri e tria” fatti come vanno fatti?? E’ vero, è una specialità leccese, ma perché non fare corsi di cucina regionale anziché fare i “fuochi d’artificio” nei piatti?!

Concludo con un ricordo. Una sera ormai quasi due anni fa, ero a cena per un caso fortuito in un ristorante con allora tre stelle Michelin. Dopo le mie provocazioni iniziali che hanno contribuito a stemperare l’atmosfera steccata, il proprietario mi ha raccontato che era stato condotto per un incontro di lavoro in un locale analogo al suo. Bè, la cosa l’aveva infastidito alquanto. Mi disse: *“Ma caspita, non potevano portarmi a mangiare in un locale in cui servivano due fette di culatello e così di seguito...”* Ahhh!! Allora è così, a quanto pare la verità è che, la semplicità nei piatti piace molto anche a loro! □