



## { ANDARE IN TV NON IMPLICA AVERE CULTURA CULINARIA }

**E** Cauzzi non è il solo a intravedere in questa Italia depauperata, svenduta, umiliata, in questo fantoccio carnosciatesco che è diventata, in tv, la cucina italiana, anche il pretesto per affermare, ancora una volta, quale sia l'irriducibile grandezza del nostro Paese. Bob Noto, per esempio, uno dei più lucidi e ispirati fotografi della contemporaneità, insiste su questo paradosso: «Il denaro scarseggia ma, probabilmente, non c'è mai stato un periodo così stimolante per il cibo. Forse non è un caso. La cucina è democratica: a differenza di altre passioni costose essa è un lusso molto gratificante. La ristorazione è sempre più aperta alle influenze reciproche e si muove in molteplici direzioni, aiutata da un mondo che fa del cibo il proprio esperanto. Da René Redzepi in Danimarca, a Gastón Acurio in Perù, da Alex Atala in Brasile, ad Anatoly Komm in Russia... il fenomeno s'irradia nel globo senza un centro di partenza o di ispirazione unico. Frattanto la bistronomia, o l'alta cucina low cost, ha sdoganato un settore tradizionalmente destinato a pochi. La cucina italiana? La crisi c'è ed è grave, ma la qualità delle proposte è più alta che mai. Del resto gli italiani sono famosi per aguzzare l'ingegno nei momenti difficili, no?».

Ed è proprio grazie alla capacità di maneggiare l'irrazionale, che è la formidabile forza degli italiani, che sono nati chef e nel loro essere

cucinieri hanno edificato un nuovo sistema di pensiero, fucine viventi di iniziative audaci, che in barba all'incertezza dei tempi sono stati pronti a sfidare, col sorriso, la posta identitaria messa in gioco dal futuro: è quello che stanno facendo Mauro Uliassi o il vicino Moreno Cedroni, ingegneri di penisole gastronomiche rivierasche, o Pino Cuttaia, che fa convergere alla fine del mondo di quel luogo che si chiama Licata curiosi e viaggiatori del gusto di tutto il mondo; e ancora pensiamo a Niko Romito e alla sua Scuola di alta formazione e specializzazione professionale, che fa convergere in Abruzzo l'intelligenza gastronomica del Paese, o Gennaro Esposito e la famiglia Iaccarino, che hanno fatto di quella che era solo una modaiola zona del Bel Paese anche un centro di catalizzazione di grande cucina mediterranea nella migliore accezione del termine.

E ovviamente tanti altri ancora ci sarebbero da menzionare (Masi-similiano Alajmo, Enrico Crippa, Ciccio Sultano, Heinz Beck, continua... continua) e tanti ancora ci saranno, in questo Paese che, non siamo certi, tornerà ad assecondare la sua antica vocazione cortigiana e comunale attraverso la nascita di poleis enogastronomiche d'eccezione, luoghi dove pacificare l'agone magico tra avanguardia e tradizione riscattando, una volta per tutte, l'immagine dell'Italia più bella che in questo caso è anche la più buona.