

il Domani

X

CULTURA, SPETTACOLI

Weekend

Settimanale

EVENTI, TEMPO LIBERO

LETTURE

Una vita scandita da mille sapori

"Le vie dei sensi" di Lucia Morello ripercorre aneddoti "abbinati" a ristoranti diversi

Gabriele Orsi

Se già nell'Ottocento il filosofo protomarxista Ludwig Andreas Feuerbach, esponente della sinistra hegeliana, diceva che "l'uomo è ciò che mangia", a maggiore ragione oggi, con l'enogastronomia assurda a materia di culto per veri intenditori - e al tempo stesso ridottasi a moda per sgallettati - si può dire che anche i locali dove andiamo a mangiare dicono molto di noi, di chi siamo e cosa facciamo e soprattutto della visione che abbiamo della vita. Ogni ristorante una storia, ogni storia un pezzo di vita,

persone, sensazioni, sapori e pensieri che si accavallano. Ripercorrere il cammino di una vita - o almeno parte di esso - attraverso rimembranze gourmet, questo è il significato basilare di *Le vie dei Sensi* (ARPANet editore, Milano, 137 pagine, 15 Euro) di Lucia Morello, milanese ma con radici in Calabria, giornalista freelance, cittadina del mondo - come si definisce lei - e grande estimatrice della buona cucina, con una predilezione dichiarata per il pesce crudo e il vino rosso - Lacerima di Morro d'Alba perlopiù. Un viaggio lungo, fatto di tappe gustose

ma anche di esperienze, non tutte piacevoli, sempre con una punta di nostalgia: dallo chef stellato ai profumidella Calabria, dalla trattoria meneghina al ristorante metropolita-

no specializzato in sushi, dalle frittiture di paranza alle crudità di lago, dai panzerotti alle ostriche in Costa Azzurra. E poi ancora pizzerie californiane - pessime - e pizzerie ita-

liane, gli splendidi saloni del castello Spielberk a Brno e i salmoni delle Highlands scozzesi, le aragoste dell'Andalusia e il romantico Sudtirolo, l'infanzia nella cucina della nonna e la conversazione con Ferran Adrià, profeta di una cucina tanto moderna da essere l'antitesi di tutto ciò che chiameremmo tradizione. Qualcuna di queste tappe è per lavoro - segnatamente i luoghi dei gran premi motociclistici, Brno, Assen, Donington - altre sono collegate a vacanze - rilassanti in centri benessere o di gioventù in compagnia del fidanzato dell'epoca - tutte sono

pervase da un sentimento di passione che è a mezza via tra l'anelito a qualcosa di superiore e il desiderio, non sempre appagato, di gustare fino in fondo i piaceri di quel determinato momento. Perché, come recita una delle dotte citazioni di cui il libro è disseminato, tratta da un proverbio cinese, "mangiare è uno dei quattro scopi della vita. Quali siano gli altri tre nessuno lo ha mai saputo", e oggi come mai quello che mangiamo e dove lo mangiamo, magari anche con chi lo mangiamo, racconta agli altri qualcosa della nostra personalità, magari astutamente mascherata dietro una smorfia di piacere o di disgusto. Forse Feuerbach si sbagliava: non siamo ciò che mangiamo, delle due mangiamo ciò che siamo.



Lucia Morello

LE VIE DEI SENSI

Viaggio enogastronomico di una passionaria
nei luoghi della memoria
e dialogo con Ferran Adrià

ARPANet - Ufficio Stampa

STRATEGIE DIGITALI, TECNOLOGIE, COMUNICAZIONE PER LA CULTURA
via Sant'Orsola, 5 - 20123 MILANO - tel. +39.02.670.06.34 - fax +39.02.66.98.63.42 - www.ARPANet.it