



di Sergio Gallo

TROPPO SPESSO LASCIAMO CHE IL NOSTRO **RAPPORTO CON IL CIBO** E COL MONDO ESTERNO SIA “**MEDIATO**” DA OGGETTI CHE CI IMPEDISCONO UN CONTATTO DIRETTO. COL **FINGER FOOD** IL **TATTO** RECUPERA LA SUA IMPORTANZA IN UN PERCORSO EMOZIONALE **DI EDUCAZIONE AL GUSTO.**



Un tocco DELICATO

La sveglia aveva suonato parecchio prima, ma l'avevo spenta troppo in fretta. E mi ero addormentato di nuovo. A quel punto ero in ritardo, e catapultandomi dal letto non avevo perso tempo a cercare le ciabatte. Insolito, almeno per me, camminare scalzo. Una variante, seppure infinitesima, nella mia normale routine mattutina.

Sentivo il duro ed il freddo del pavimento, e le “fughe”, e le piccole imperfezioni delle piastrelle.

A tratti, più caldo, per i tubi del riscaldamento che passano sotto. Poi, la trama dei tappeti, più morbidi quelli del bagno. Un piccolo mondo di sensazioni nascoste. O, meglio, trascurate.

Per abitudini consolidate, con le quali spesso ci neghiamo la percezione delle cose rinunciando al contatto diretto con queste. Come quando mangiamo.

Con le posate, da oltre mille anni segno distintivo e raffinato dello stare a tavola, a “mediare” sempre il nostro rapporto con il cibo. Nella maggior parte dei casi, tutte di freddo acciaio, ma di solito i coltelli tagliano poco.

Quelli li scegliamo allora col manico addirittura di plastica, più di rado in legno. Deleghiamo totalmente a loro quel primo contatto, prezioso, con la rugosità di un crostino, con la superficie secca di una fetta di formaggio, o con la goccia di miele che la imperla, oppure con un soffice bocconcino di verdure o di carne, o con un tortino salato.

Non è un caso che nella maggior parte dei ristoranti vi sia la tendenza a servire portate da gustare senza posate.

E' il **finger food**, il cibo da mangiare con

le dita, particolarmente in voga per aperitivi e piccoli buffet.

Praticamente qualsiasi pietanza, dall'antipasto al dolce, a patto che sia in porzioni molto piccole.

Quel tanto che basta per permettere di afferrare quei bocconcini direttamente con le mani, annusarli con cura, per coinvolgere prima di tutto il tatto e poi l'olfatto in un percorso emozionale di educazione al “gusto”.

Scrivo **Pier Luigi Nanni**, giornalista e blogger e docente di Istituti alberghieri, in un bell'articolo sull'argomento pubblicato sul web: “... i finger food violano apertamente molte regole 'di casa' dove il consumo del cibo rappresenta un fatto privato. Quando si va al ristorante o al bar, accompagnati da amici o parenti, si partecipa ad un evento collettivo. Si è insieme ad altri ... e ciò crea un'atmosfera di complicità tra gli avventori che ... induce un senso di confidenza non comune”. Gestì antichi, come mangiare direttamente dal piatto, ritornano senza strafare, a piccole dosi. Carezze gustose.

Riduttivo ricondurre il tatto, il primo dei nostri sensi a svilupparsi, a questo singolo atto del toccare con le mani.

Ma quei tocchi delicati, misurati, ripropongono in modo condiviso almeno uno dei passaggi naturali, istintivi, quasi primordiali del nostro sentire attraverso la pelle.

Per ciò stesso di altissima intensità. In un cammino coinvolgente, partecipato, attraverso sensazioni tutte diverse, esaltate dal loro combinarsi prodigioso. ■